Ldw
296

1 B
626.

Der Rathgeber
in der
Obstbaumzucht

vom ersten Keime an
bis zum vollendeten Wachsthume des Stammes
nebst
Anzeige der vorzüglichsten Obstarten,
ihrer Behandlung,
den Feinden und Krankheiten der Bäume.

Ein Lehrbuch
für
Bürger und Landleute im Allgemeinen
und
die erwachsene Jugend insbesondere

vom

Professor Gotthard.

EIGENTHUM DER S... AUGSBURG

Erfurt,
bei Beyer und Maring,
1804.

Preiß 9 gr. oder 40 kr.

Im schlechtsten Raum
Pflanz einen Baum
Und pflege sein!
Er bringt dir's ein. —

Becker.

Vorrede.

In dem Vorberichte zu meinem vollständigen Unterrichte in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume ließ ich mit Aufopferung meines eignen Vortheils meinen Herrn Verlegern nach, einen, zum Unterrichte der Jugend geeigenschafteten Auszug zu besorgen, und machte mich zugleich anheischig, die Revision desselben zu übernehmen. Ich hielt diesen Weg, der mit so geringem Aufwande zu betreten ist, für den geradesten, folglich auch für den kürzesten, die nützlichen Wahrheiten, die ich in Hinsicht auf Obstcultur in meinem größern Werke zur Belehrung aufgestellt hatte, zu verbreiten, und den Kreis der Freunde der Obstcultur zu erweitern; denn unser brave Bürger und gute Landwirth giebt lieber 9 gr., als 2 Thaler aus, um ein Werkchen anzuschaffen, woraus er für sich und seine Kinder Belehrung schöpfen kann. Ich hätte herzlich gern den Auszug selbst besorgt; allein meine

Dienst-

Dienstgeschäfte, die sich vorzüglich im Moment unserer Regierungsveränderung noch mehr häuften, erlaubten mir nicht, meinen Wunsch in Erfüllung zu bringen. Das Publicum verliert aber auch nichts dabei; denn meine Herrn Verleger haben, — wie ich bei der pünktlichsten Revision des Werkchens gefunden habe, — gedachten Auszug so besorgt, daß ich die vorgetragene Belehrung, für den Zweck, für welchen sie bestimmt ist, erschöpfend nennen kann. Man wird nichts vermissen, was zu dem Wesentlichen der Obstcultur gehört. Das, was man in Hinsicht der maunichfaltigen künstlichen, und zu sehr zusammen gesetzten Veredlungsarten, so wie der überaus starken Obstsorten wegließ, konnte bei der Wahl, die man in Rücksicht der Belehrung traf, füglich wegbleiben. Uebrigens soll es mich freuen, wenn die gute Absicht, die man bei Besorgung dieses kleinen Lehrbuchs zu erreichen sucht, nicht verfehlt wird.

Erfurt,
im December 1803.

Gotthard.

Unterricht in der Obstbaumzucht.

Einleitung.

Nutzen des Obstbaues.

Der erste Blick auf eine mit Obstbäumen besetzte Fluhr im August, September und October, überzeugt jeden, der ein paar gesunde Augen hat, von dem großen Nutzen, den die Obstbaumzucht jeder Haushaltung gewährt. Man sehe nur die verschiedenen Aepfel- Birn- Pflaumen- und Kirscharten! auf wie mancherlei Art können diese nicht benutzt werden? sie sind roh eine gesunde, angenehme und erfrischende Speise, gewelkt, getrocknet oder gebacken, ein ganz vortreffliches Nahrungsmittel. Sie liefern uns einen angenehmen Wein, einen herrlichen Essig, zum Theil einen starken Brannteweín, ein schmackhaftes Muß, und einige Arten derselben auch eingemacht, ein delikates Beiessen zum Braten, und —

wenn man den Ueberfluß davon verkauft, — auch manchen Thaler Geld. Der Obstbaum einmal auf seinen bestimmten Platz, nemlich in den Baumgarten, auf einem Feldacker oder an Wege und Straßen gepflanzt, verlangt so wenig Aufsicht, so wenig Wartung und Pflege, und doch reicht er uns seine schönen Früchte, sein vortreffliches Obst dar, läßt, wenn er hochstämmig ist, unter sich alle Feldfrüchte und Gemüse gedeihen, und giebt uns seine überflüssigen und absterbenden Aeste und zuletzt bei seinem Tode, seinen ganzen Körper her. —

Der Obstbau verdient daher gewiß mehr Aufmerksamkeit und Sorgfalt, als man ihm bisher gewidmet hat. In vielen Gärten auf dem Lande giebt es zwar Obstbäume, aber was für welche und wie stehen sie? saure zusammenziehende Aepfel und steinigte würgende Birn: statt guter Pflaumen und Zwetschen sogenannte Schaafsäcke, Scharlachen und zahme Schleen u. s. w.

Die Bäume fand ich in euren Gärten größtentheils ohne alle Auswahl und verworren so eng zusammen gepflanzt, daß sich ihre Zweige in einander verflochten, ein Baum den andern unterdrückte, und weder Luft noch Sonne durch ihren segnenden und fruchtbaren Einfluß wirken konnten. Freuen soll es mich daher, wenn nachfolgender kurze Unterricht etwas zum Besten der Obstcultur, zur Wahl edler Obstarten, und zur zweckmäßigen Benutzung derselben beitragen kann. —

Erster Abschnitt.

Die Saamen- oder Pflanzschule, die Baum- oder Veredlungsschule und die Veredlungsarten der erzogenen jungen Bäumchen.

Erstes Kapitel.

Die Saamen- oder Pflanzschule.

§. 1.

Ehe man Obstbäume warten und pflegen, und Nutzen von ihnen ziehen kann, muß man erst für junge Stämmchen sorgen. Am besten und rathsamsten ist es aber, wenn man sich diese selbst zu ziehen, und zu diesem Ende eine ordentliche Saamen- oder Pflanzschule anzulegen sucht; denn da kosten einem doch die Bäumchen weiter nichts, als eine Zeitlang ein Fleckchen Land und die Mühe, die man an ihre Wartung und Pflege wendet. Die Saamenschule selbst aber ist weiter nichts, als ein Garten, ein Fleck Land, oder ein Beet, worinn oder worauf man die jungen Stämmchen, die man gemeiniglich Wildlinge nennt, erziehet und zwei Jahre stehen läßt, da sie dann insgemein sämmtlich tauglich sind, in die Baumschule versetzt und zum Veredlen, oder

Gutmachen, wie man auch zu sagen pflegt, zugerichtet zu werden.

Bei der Wahl eines Fleckes zu einer Saamen- oder Pflanzschule hat man vor allen Dingen auf zweierlei zu sehen, nemlich:

a) auf die Lage, und
b) auf den Boden selbst.

Wir betrachten demnach:

a) Die Lage der Saamen- oder Pflanzschule.

Eine freie offene Lage ist für die Saamenschule unstreitig die beste und empfehlenswürdigste; denn da genießt sie nicht nur des Einflusses der Sonnenwärme, sondern die Stämmchen werden auch zugleich durch die im Winter und Frühjahre durchziehende Winde in der ersten Jugend abgehärtet, und eben dieser Einfluß der Sonnenstrahlen, wodurch ihr Wachsthum sehr befördert wird, und offene Stand, worinn sich keine schädliche Dünste, als in einem eingeschlossenen Thale und auf einem versteckten ringsum mit Häusern oder Bäumen eingeschlossenen Platze halten können, gewährt ihnen auch eine besondere Gesundheit und Dauer. Man hüte sich demnach ja, sich nicht unter die Gesträuche und hohen Bäume, oder zwischen den Gebäuden in versteckte Winkelchen zu verkriechen, und da so verstohlner Weise eine Saamen- oder Pflanzschule anlegen zu wollen. Gut ist es jedoch auch, wenn der zu wählende Platz gegen Mitternacht einigen, obschon nicht zu vielen Schutz hat, damit die scharfen Nordwin-

winde denselben nicht zu stark bestreichen können. Einige hohe Bäume, eine Mauer, Wand, Terrasse, Berg oder auch Gebäulichkeiten, die in einiger Entfernung gegen Norden stehen, können hier von der besten Wirkung seyn. Sonne und Luft sind ein paar Eigenschaften, die eine Pflanzschule nothwendig haben muß.

§. 2.

b) Der Boden der Pflanzschule.

Der Boden der Pflanzschule, worinn der erste Keim seine zarten Würzeln erhalten, und gleichsam bilden muß, als worauf der erste Werth, das Wachsthum und die Schönheit des Baumes für sein ganzes Pflanzenleben beruhet, muß ein gutes, jedoch nicht frisch gedüngtes oder zu fettes, ein lockeres, feines und tiefes Erdreich seyn. Hierinn liegt alles, was zu einem zweckmäßigen Boden einer Pflanzschule erfordert wird. Man darf demnach

1) kein gar zu mageres oder ausgehungertes Land nehmen; denn dieses liefert nicht so viel Nahrung, als die Menge von Bäumchen zu ihrer Vervollkommnung brauchen; viele unentwickelte Augen sterben aus Mangel an Nahrung gleich im ersten Keimpflänzchen ab, oder bleiben im Schlummer liegen, oder verschmachten doch, wenn sie auch gleich entwickelt zum Vorscheine kommen. — Man darf jedoch

2) auch kein gar zu fettes Land wählen; denn thut man dieses, so verzärteln die

Stämmchen, und verderben hernach durchs Versetzen in einen schlechtern Boden gar leicht. — Am besten zu einer Pflanzschule schicken sich demnach Neubrüche, oder solche Plätze, die noch nie mit einer oder der andern Art von Pflanzen bestellt gewesen. Bei diesen ist es aber, da sie ganz verraset sind, eine Hauptsache, daß man sie tüchtig umgräbt, und dann ein ganzes Jahr liegen läßt, ehe man zur Kernensaat schreitet. Inzwischen muß man doch dergleichen Plätze, während der Zeit, daß sie unbesäet da liegen, noch einigemal umgraben, um hierdurch den Boden desto mehr dem Einflusse der Witterung, dem Regen, Schnee und Froste auszusetzen, zugleich aber auch auf das bestmöglichste das Unkraut zu entfernen. — Man muß aber auch

3) darauf sehen, daß der Boden hinlänglich locker und fein sey: damit die jungen Bäumchen ohne Widerstand mit ihren Wurzeln hinkönnen, wohin sie wollen, und wo ihnen die Natur ruft, sich anzuheften, und durch ihre feinen Haarröhrchen und Sauggefäßchen Nahrung herbeizuholen. — Man hüte sich demnach ja, einen schweren thonigten oder lettigten Boden zu wählen, welcher das Ausbreiten der Wurzeln, das Eindringen der Sonnenstrahlen und des Regens erschwert, und die einmal in sich gezogene Feuchtigkeit nicht leicht wieder von sich läßt; jedoch nehme man auch nicht einen gar zu leichten sandigen Boden, welcher nicht im Stande ist, die Dungtheilchen an sich zu hal-

halten, und aus dem die Sonne leicht alle Nahrungskraft herauszieht. An sich sollte der Boden gerade so seyn, wie man ihn zu einem Gartenlande erfodert, d. h. nicht zu schwer und nicht zu leicht. Hat einem freilich die Natur einen solchen Boden versagt, so muß man durch Kunst zu Hilfe kommen. Man muß nemlich den zu schweren Boden durch Zumischung von Sand und den zu leichten durch Zumischung von Thon oder Lehm zu verbessern suchen. Endlich ist es nöthig, daß man

4) auch auf eine hinlängliche Tiefe des guten Bodens sehe. Die mehrsten Bäumchen haben eine Pfal- Herz- oder Stichwurzel, mit der sie gewöhnlich gerade hinunter in die Tiefe zu gehen pflegen. — Finden sie nun auf ihrer Reise an Stein- und Thonlagen oder an Wasser Hindernisse, so fangen sie an zu stocken, wollen nicht recht fort, und erhalten überhaupt die Vollkommenheit nicht, die sie, wenn sie gar keine Hindernisse gefunden hätten, würden bekommen haben. — Ein paar Spatenstiche tief sollte daher immer guter Boden seyn.

§. 3.

Wenn man sich ein zweckdienliches Fleckchen zu einer Saamen- oder Pflanzschule ausgesucht hat, so muß man nun auch auf Obstkerne bedacht seyn. Es wäre lächerlich und für unsre Haushaltung nachtheilig, wenn man die Kerne mit ihrem Fleische, d. h. den ganzen Apfel oder die ganze Birn dem Boden anvertrauen wollte, sondern man säe blos die

Kernen ganz von ihrem Fleische befreit. Denn die Natur braucht das Fleisch nicht, um den Saamen zu erhalten, sondern die Kraft des Keims liegt in dem Milchsafte des Kerns, und wenn dieser aufgezehrt ist, so ist der junge Keim so weit gebildet, daß er die Nahrungsstoffe aus der Erde und aus der Luft an sich ziehen kann.

§. 4.

Wenn es nur immer möglich ist, so sammle man sich die Obstkernen selbst; denn wenn man sie von andern nimmt, so ist man in Gefahr, alte verlegene, zusammenklebende, ausgetrocknete, oder verschimmelte Waare zu bekommen, die dann vielleicht auch größtentheils noch aus Kern von schlechten Obstarten besteht. Ich habe wenigstens dieses aus eigener Erfahrung. Ueberhaupt aber beobachte man hier folgende Hauptregel:

Man nehme ja die Kerne nicht von solchen Obstarten, deren Stämme langsam wachsen, und leicht zerbrechlich werden. Mithin die Aepfelkerne nicht von Borsdorfer oder dem Peping; nicht von solchen Aepfeln, die im Kernhause große Kernkammern haben, wo die Kerne mit den Spitzen ziemlich fest anwachsen, oben an der Keimstelle, und auch in guten Aepfeln etwas schimmlich sind; die Birnkerne nicht von der Beregri (Beurregris), nicht von der Malvasier:, nicht von der grünen Winterbirn; kurz, man sehe doch den Baum selbst und seinen Wuchs recht an, von welchem man die Kerne zur Wahl vor sich

 hat.

hat. Man wähle, mit einem Worte, von Aepfeln und Birnen solche Arten, die recht dicke und feste Kernen haben, deren Stämme recht dauerhaft sind, und einen guten Wuchs zeigen. Vorzüglich wähle man den Saamen von guten Sommerobstarten. Nebst dieser Hauptregel befolge man nun noch folgende besondere:

a) Man wähle die Kernen von den größten Früchten ihrer Art, welche recht ausgewachsen, recht reif, und nicht wurmstichig sind. Man nehme daher die Kerne nicht von unzeitigem, oder nicht recht reifem, nicht von gekochtem, im Ofen gewelktem oder gebackenem Obste; denn erstere liefern das nicht, was man verlangt, und letztere gehen gar nicht auf. — Man sehe darauf, ob bei Aepfeln die Kerne recht vollkommen und schwer, die Haut recht glatt und braun, und bei Birnen recht schwarz, bei Steinobst die Steine nicht blaß, sondern dunkel, bei Kastanien die Frucht glatt und glänzendbraun, bei welschen Nüssen die Haut des Kerns gelblich, bei Haselnüssen aber braun aussehn. Alles dieses sind Merkmale der Reife der verschiedenen Früchte.

b) Man lege die Kerne von jeder Aepfel- oder Birnart allein, nicht alles untereinander, wie es größtentheils der Fall ist. — Hat man dieses gethan, sie gehörig notirt, und in sein Register unter ihre Nummern eingetragen, und säet sie dann auch nach dieser Ord-

nung, so hat man den wahrscheinlichen Vortheil, daß man in der Folge beim Veredlen oder Gutmachen der Wildlinge oder jungen Stämmchen Art auf Art, z. B. Kalvillen auf Kalvillen, Bergamotten auf Bergamotten setzen kann.

e) Man hebe die gesammelten Kerne bis zur Saatzeit, von welcher wir auch bald handeln werden, ordentlich und sachdienlich auf. Alle Kerne von Aepfeln und Birnen wasche und spüle man sauber ab, lasse sie aber ja nicht etwa zu lang im Wasser stehen, weil sie sonst leicht keimen könnten. Die gewaschenen und von ihren leimartigen klebrigen Safte befreieten Kerne lege man sodann auf ein Papier, oder in eine Schüssel, oder in einen Schachteldeckel, lasse sie an einem lüftigen Orte, wo keine Mäuse hinkommen, ja aber nicht an der Sonne oder bei einem warmen Ofen ordentlich abtrocknen, und hebe sie sodann an einem kühlen aber trocknen und etwas lüftigen Orte auf, und sehe bisweilen nach, ob sich vielleicht Schimmel an den etwa dick aufeinander liegenden Kernen ansetzt, wo man sie dann ausbreitet, lüftet und fleißig umwendet, um sie so hierdurch außer Gefahr zu setzen, fernerhin schimmlich zu werden. — Die Kerne von gekeltertem Obste, wo dann freilich oft alles untereinander ist, breitet man an einem lüftigen, und trocknem Orte aus und läßt sie bis zum Aussäen liegen. —

Die Kerne des Steinobstes aber legt man am vortheilhaftesten gleich ganz frisch in die Erde, und sollte es auch schon im heißen Sommer geschehen. Sollte man sie jedoch aufbewahren, und nicht gleich verpflanzen wollen, so geschiehet dieses in mit Sande angefüllten Töpfen, die man an trockene Orte stellt, und dann und wann ein wenig anfeuchtet; indem die Steine hierdurch im kommenden Frühjahre desto leichter aufgehen. Um sich zu überzeugen, daß Kirsch- und Zwetschensteine auch gute Kernen enthalten, lege man sie vor der Aussaat in ein mit Wasser angefülltes Gefäß, diejenigen, welche nach einigen Stunden auf der Oberfläche schwimmen, nutzen nichts, man kann sie sicher wegwerfen.

§. 5.

Hat man nun einen Ort zur Pflanzschule ausgesucht, auch die Kerne gesammelt, so schreitet man, nachdem man den dazu bestimmteu Boden im Auguste hübsch tief umgegraben, nnd vom Unkraute, vorzüglich aber von den Quecken gereinigt hatte, zum Aussäen der Kerue selbst. Dieses kann nun vom Herbste, nemlich vom Oktober an, bis zum April, nachdem es die Witterung erlaubt, geschehen. Steinobst aber, nemlich Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und dgl. legt man, wie wir auch bereits oben bemerkten, am liebsten gleich, wenn es reif geworden ist; Nüsse und Kastanien aber, nachdem man sie den Winter hindurch in Kästen oder Töpfen mit etwas angefenchtetem Sande aufbe-

bewahret hat, erst im kommenden Frühlinge; denn sie haben den Winter hindurch gar zu große Liebhaber an den Mäusen und Raben oder Krähen. Das Kernobst gleich nach seiner Reife dem Erdboden anzuvertrauen, ist gar nicht rathsam; denn es ist möglich, daß, wie mir es wirklich auch schon gegangen, die Kerne im nemlichen Jahre noch keimen, und dann ohne alle Gnade im kommenden Winter erfrieren.

Im April oder Mai noch auszusäen, rathe ich aber auch Niemanden; denn die bald folgende Trockenheit verhindert die Kerne im Aufgehen.

Die Kerne säet man nun entweder oben auf, wie jeden andern Saamen, oder legt ihn reihenweiß in Riefen. In jedem Falle aber dürfen sie nur einen halben Zoll Erde über sich haben. Denn recht, harkt oder legt man sie zu tief, so gehen viele von ihnen nicht auf, sondern verdummen, weil weder die Luft, noch die Sonne nach Bedürfniß auf sie wirken können. Das Saamenbeet macht man höchstens vier Schuh breit, damit man beim Jäten von beiden Seiten bequem darüber reichen, und das Unkraut ordentlich wegschaffen kann; die Riefen macht man aber etwa einen starken halben Schuh von einander, und streuet dann die Kerne langsam, aber ja nicht zu dicht aufeinander, hinein; damit die hervorkeimenden jungen Würzelchen Raum genug haben, sich gehörig auszubreiten. Man lasse den Kern frei herunter fallen, so daß

der dicke Kolbe wegen seiner natürlichen Schwere unten, und die Keimspitze oben hinkomme.

So viel möglich und thunlich ist, muß man seine Beete numeriren, jede Art von Saamen allein säen, und dann die Nummern mit dem Namen der Kerne von den verschiedenen Obstarten in sein Register eintragen. Thut man dieses, so kann man sich beim künftigen Veredlen darnach richten, und entweder Art auf Art bringen, oder doch sonst die Arten, die sich gut auf einander schicken, leichter wählen, so wie wir dies auch bereits oben bemerkten. — Das Numeriren der Beetchen selbst kann entweder durch Hölzer, worauf die Nummern gebrennt, geschnitten oder gemalt worden, oder, und zwar am besten und wohlfeilsten nach der Art des Buchbinder Ritters in Marburg geschehen. Man läßt sich nemlich von einem Töpfer irdene gelb, weiß oder schwarz glasurte Scheibchen brennen, von der Größe eines großen Thalers, auf deren Oberfläche die Nummern schwarz oder weiß gezeichnet und von dem Töpfer mit einglasurt sind. Sie werden mit einem Löchelchen versehen, und können so, vermittelst eines ausgeglühten Draths, leicht angehängt werden.

§. 6.

Der der Erde anvertraute Saamen treibt in der Oberfläche des Bodens, durch Hülfe der Wärme und Feuchtigkeit, einen Keim aus, welcher gleichsam eine lebende Kraft beweiset, und sich im Anfange von dem Inwendigen des Saamen, wie ein jun=

junges Huhn von dem Inwendigen des Eies nährt, auch durch Hülfe dieser kräftigen Nahrung, in kurzer Zeit erstarket, und sich durch seine fortwachsende Sauggefäße in der Erde anheftet, in ihre Zwischenräume eindringt, und dann so nach und nach theils durch Einsaugen der Nahrungssäfte durch die Würzelchen, theils durch die Blätter, zu einem Baume heranwächst. Sind nun aber wirklich die gesäeten oder gelegten Kerne, nachdem man sie nach Bedürfniß, — aber ja nicht zu stark begossen — nach diesem Naturgesetze glücklich aufgegangen, so hat man den ersten Sommer dabei weiter nichts zu thun, als daß man das sich einfindende Unkraut unter den jungen Sprößlingen fleißig ausjäte, und dieses zwar mit vieler Behutsamkeit, daß man ja keine junge Bäumchen mit ausreißt, weil sie noch klein sind, und sehr subtile Würzelchen haben, so wie es überhaupt auch selbst, wenn kein Unkraut vorhanden, rathsam ist, daß man die Erde umhacke, damit die Sonne, die Luft und die Witterung darauf wirken, und die jungen Stämmchen desto freudiger wachsen können. Sollten die Kerne etwa zu dicht gesäet seyn, so läßt man die hervorsprossenden Bäumchen so lange stehn, bis sie etwas stark geworden sind, alsdann zieht man einige heraus, und versetzt sie wie Salatpflanzen, nur muß man sie vor zu starker Sonnenhitze schützen und fleißig begießen. Kömmt der Herbst herbei, so lasse man sich nach dem Rathe mancher Gartenfreunde ja nicht darauf ein, das Saamenbeet den Winter über mit Mist zu bestreuen;

denn dieser bewirkt eine unnatürliche Wärme, zieht viel Regenwürmer und Mäuse herbei, und giebt überhaupt eine überflüssige Nahrung. —

In dem folgenden Frühjahre muß man die jungen Kernstämmchen oder Wildlinge nicht nur wiederum zeitig vom Unkraute befreien, sondern auch bei schicklicher Witterung, wenn es nemlich weder zu trocken, noch zu naß ist, die Erde um sie auflockern und aufhäkeln, welches man dann nach Beschaffenheit der Umstände oder nach Maaßgabe des Bedürfnisses bis in den Herbst fortsetzt; da sie dann ihr erstes jugendliches Alter erreichen, und meist noch vor Winters, oder nach Beschaffenheit der Witterung im Winter, oder im kommenden Frühjahre in die Baum- oder Edelschule versetzt werden können.

Zweites Kapitel.

Die Baum- oder Edelschule.

§. 7.

Baumschule ist das Feld, der Acker oder Garten, worinn die jungen Bäumchen von ihrer ersten Versetzung aus der Saamen- oder Pflanzschule erzogen, und durch die Kunst zu edle Fruchtsorten tragenden Bäumen gemacht, und so lang verpflegt werden, bis man sie in die eigentlichen Obstgärten, und auf Baumstücke, an Straßen und Wege, oder wohin man sonst will, zum letztenmal versetzet. Eine freie hohe

hohe Lage, mit einem Abhang gegen Mittag und Abend, ist unstreitig die beste zur Baumschule; Luft und Sonne sind die ersten Erfordernisse zum Fortkommen der jungen Bäumchen.

Was den Boden der Baumschule betrifft, so darf dieser nicht naß oder kalt, und muß entweder von Natur 2 bis 3 Fuß tief gut seyn, oder durch fleißige Arbeit, guten Bau und beigemischte düngende oder sonst zweckdienliche Erde gut gemacht, vor dem Verpflanzen der jungen Bäumchen aber, zwei bis drei Fuß tief umgegraben, von Steinen, Gewürzel und Unkraut gereinigt, und alles dieses bei dienlicher und trockener Witterung mit Fleiß und Genauigkeit verrichtet werden. —

Die beste Zeit, die Kernwildlinge in die Baumschule zu verpflanzen, läßt sich in der Regel nicht genau angeben. Die Witterung entscheidet alles. Einige Oekonomen wählen den Herbst, andere das Frühjahr. Ich habe in beiden Jahrszeiten angepflanzt; und bald ist mir dieses, bald jenes am besten gelungen. Wir wollen folgende Regel festsetzen. Sobald die Bäumchen ihre Blätter verlohren haben, und die Säfte durch Einwirkung der Kälte sind verdickt worden, bis dahin, wenn dieselben ihre Blätter bald wieder hervortreiben wollen, kann das Verpflanzen derselben mit gutem Erfolge vorgenommen werden. Die Säfte sind zwar in diesem Zwischenraume in den Bäumchen in keinem gänzlichen Stillstande, aber doch nicht in so rascher Bewegung, als in den wärmern Jahrszeiten.

zeiten. — Die Bäumchen befinden sich gleichsam in einer Art von Winterschlaf, und fühlen beim Versetzen die Umänderung nicht so stark, welche mit ihnen vorgehet, und mit der zunehmenden Wärme können sie sogleich in frischen Trieb kommen, ohne darinn gestört zu werden.

§. 8.

Das Ausheben der jungen Wildlinge muß man nun mit der größten Behutsamkeit vornehmen, und sich ja, so viel nur immer möglich, hüten, die Wurzeln zu beschädigen. Vorzüglich muß man die kleinen, krausen und feinen Haarwurzeln schonen, welche durch ihre Saug- und anziehende Kraft dem Baume eigentlich die meiste Nahrung zuführen. Zum Ausheben dieser jungen Bäumchen bedarf man nur eines scharfen, starken und hinlänglich langen Spatens, um damit gehörig unter die Bäumchen zu stechen und sie auszuheben. Uebrigens aber sollte man nie mehr ausheben, als man in einigen Stunden wieder versetzen könnte. Hebt man ihrer aber mehr aus, so muß man sie ja nicht an der Luft und Sonne liegen, und so ihre zarten Würzelchen zu stark austrocknen lassen, sondern man muß sie bis zum Verpflanzen in die Erde einschlagen. Man macht zu diesem Behuf einen angemessenen Graben, legt die Stämmchen schräg hinein, und wirft dann so viel Erde darüber, daß sie nur eine Hand lang hervorstehen, die aufgeworfene Erde aber einen kleinen Wall oder Rücken bildet, an welchem das Wasser abläuft. Beobachtet man dieses, so kann man

die Stämmchen vom Herbste an, wenn man sie da vielleicht wegen eintretendem Froste nicht gleich verpflanzen kann, bis künftiges Frühjahr so liegen lassen, und dann getrost verpflanzen; sie gehen, wie mir die Erfahrung selbst gesagt hat, ganz gewiß an. —

Nun gehet es dann zum Verpflanzen selbst. Wir wollen hier folgende Regeln festsetzen:

1) Man setze ja die Bäumchen nicht zu nah zusammen, sondern man richte es so ein, daß die Reihen wenigstens zwei Fuß, die Bäumchen selbst aber anderthalb Fuß von einander entfernt sind. Befolgt man diese Regel, so wird ein Stämmchen das andere nicht verdämmen oder unterdrücken; eins dem andern nicht Platz, nicht Nahrung rauben, und man wird endlich die nöthigen Geschäfte mit der größten Bequemlichkeit zwischen ihnen vornehmen können.

2) Man lege die Reihen der Baumschule so an, daß dieselben von Morgen nach Abend gehen. Bei dieser Lage haben die Bäumchen den Vortheil, daß sie den Tag über die vollkommene Sonne genießen, einander nicht zu sehr beschatten, und so desto freudiger wachsen.

3) Man setze die Bäumchen nach der Schnur und zwar so, daß nie ein Paar derselben in zwei neben einan-

der laufenden Reihen gerad gegeneinander, sondern allezeit wie ein geschobenes Viereck oder folgendergestalt zu stehen kommen.

*   *   *   *   *
  *   *   *   *
*   *   *   *   *

Hierdurch gewinnt das Stämmchen in der Luft und die Würzelchen in der Erde. — Man kann übrigens, obschon man nach der Schnure pflanzt, entweder für jedes Stämmchen ein besonderes Loch machen, oder auch gleich einen kleinen Graben ziehen, und darinn die Bäumchen in gehöriger Entfernung von einander setzen, doch ist ersteres vorzuziehen.

4) Man suche die Stämmchen von einerlei Art und Größe, entweder jedesmal auf ein Beetchen oder in eine Reihe beisammen zu bringen, numerire die Beetchen oder Reihen, und trage dann dieses alles wieder, wie wir bereits bei der Saamen- oder Pflanzschule bemerkt haben, in sein Register ein.

5) Ehe man ein Stämmchen in die Baumschule setzt, so sehe man erst nach seinen Wurzeln, und nach seiner Krone. Findet man zerquetschte Wurzeln, so schneide man diese mit einem scharfen Gartenmesser ab, und

hat der Baum wenig Wurzeln, so nehme man ihm auch einen Theil seines Schaftes; hat er aber viele Wurzeln, so lasse man ihm seinen ganzen Schaft; denn er wird ihn doch schon ernähren können. —

6) Man setze die Bäumchen nicht zu tief; denn sonst kann die nöthige Luft mit ihren fruchtbarmachenden Theilchen nicht zu den Wurzeln dringen. Jedoch setze man sie etwas tiefer, als sie in der Saamen- oder Pflanzschule standen.

7) Man breite die Wurzeln recht in der Rundung aus und lege sie mit Ordnung und Achtsamkeit zurecht; denn hiervon hängt, wie allgemein die Erfahrung lehret, der ganze Wuchs, und die Schönheit der obern Baumkrone ab.

8) Man schlämme die Wurzeln des in sein Loch gesetzten Bäumchens hübsch an. Man bedecke nemlich die Wurzeln hinlänglich mit klarer und feiner Erde, und gieße dann so viel Wasser darauf, daß das ganze Loch, in welchem das Bäumchen steht, davon durchdrungen werde; sodann aber fülle man das Loch ganz mit Erde an, und drücke oder trete diese ordentlich fest. — Befolgt man dieses, so wird einem gewiß kein Bäumchen ausbleiben.

§. 9.

§. 9.

Sind nun die jungen Stämmchen oder Kernwildlinge auf solche Weise der Baumschule einverleibt, so läßt man sie im ersten Jahre ruhig anwachsen, treiben und ausschlagen. Bemerkt man, daß ein Seitenästchen stärker treibt, als die andern, so stutzt man es einstweilen bis auf 2 Zoll vom Stamme ab. Im zweiten Jahre aber, wo sie anfangen schon znm Theil zum Veredlen tauglich zu werden, giebt's schon mehr zu thun; denn da muß man im Mai alle Aestchen unterhalb des Schaftes bis an die Stelle, wo man pfropfen will, sauber und gehörig wegschneiden, die obern aber stehen lassen, weil diese den Saft herbeiziehen, und so zum Wachsthum des Stämmchens sehr viel beitragen. Uebrigens aber muß man von Zeit zu Zeit das Unkraut, so wie es sich einstellt, zu entfernen, und den Boden dann und wann durch eln Rodehäckchen aufzulockern suchen. — In diesem Jahre nimmt man dann auch das Oculiren, Kopuliren u. s. w. vor. Unter den Verrichtungen aber, welche im dritten Jahre vorfallen, ist das Pfropfen und Oculiren das Vorzüglichste; denn nun sind die meisten Stämmchen bereits so dick, daß sie füglich in den Spalt gepfropft werden köynen. Ist das Veredlen vorbei, so winken hernach auch die im vorigen Jahre oculirten und kopulirten Stämmchen, welche theils schon flötige Schosse gemacht, theils auch einen langsamen Wuchs gezeigt haben. Man richtet sie nun nach ihrer künftigen Bestimmung, ob sie nem-

lich hochstämmig oder niedrig werden sollen, zu, und bildet hiernach die Krone. Kömmt es dann zum November oder December, so schneidet man alle Zweige weg, bis auf den schönsten, der den Schaft geben soll. Hat man hierzu aber eben keine Zeit, oder hat es vergessen, so kann man es auch im folgenden Februar oder Märtz vornehmen. —

Drittes Kapitel.

Das Veredeln der jungen Obstbäumchen oder Kernwildlinge.

§. 10.

Wir bemerkten im vorigen Kapitel schon, daß man im zweiten und dritten Jahre die jungen Stämmchen in der Baumschule veredeln könne; Diesen Zweck erreicht man

a) Durch den Saamen selbst.
b) Durch Absenker.
c) Durchs Umlegen eines veredelten Baumes.
d) Durch Stöpflinge, und
e) Durch edle Wurzelstöcke.

a) Das Vermehren guter Obstarten durch den Saamen selbst.

Daß man blos aus dem Saamen die edelsten Obstarten ziehen könne, ist wohl gar keinem Zweifel unterworfen. Jedem Beobachter werden hiervon tausend Beispiele in die Augen fallen. Und wo-

woher ohne dies die vielen neuen Obstarten, die nach und nach zum Vorscheine kommen, und auch gewiß in der Folge noch zum Vorscheine kommen werden.

Die Methode aber, nach welcher man beim Erziehen guter edler Obstarten aus bloßen Kernstämmchen zu Werke geht, ist folgende: Man gehet seine Saamen- Pflanz- oder Baumschule durch, und betrachtet alle darinne vorhandene Stämmchen. Findet man solche, die einen guten und freudigen Wuchs zeigen, recht große Blätter und gar keine Stacheln oder Dornen haben, so läßt man diese, ohne sie zu veredeln, ganz ruhig stehen, bis sie erst einigemal getragen haben; denn die kaum genannten Eigenschaften sind größtentheils Kennzeichen von einer künftigen guten Obstart. Sollte das Obst dessen ungeachtet nicht nach Wünschen ausfallen, so hat das nichts zu bedeuten; denn da kann man die Stämme immer noch mit einer bekannten guten Obstart durch das Pfropfen in die Rinde veredlen. —

Damit man aber nicht zu lang auf den Erfolg warten müsse; — denn es dauert doch immer ziemlich lang, ehe ein solcher Baum trägt, — so darf man nur ein Reiß von dem jungen Stämmchen, dessen Früchte man kennen lernen will, nehmen, und es auf einen Zweig eines erwachsenen Baums pfropfen, welcher von einerlei Art mit dem Reise ist. Thut man dieses, so kann man oft schon im dritten oder vierten Jahre über die Frucht

urtheilen. Es ist aber hierbei zu bemerken, daß man ja nicht zu voreilig mit seinem Urtheile seye; denn es ist größtentheils der Fall, daß die ersten Früchte, die ein Baum trägt, ziemlich klein, unvollkommen und ihren künftigen Brüdern weder an Größe noch innerer Güte gleich sind. —

Durch die Erziehung guter Kernwildlinge lassen sich aber deswegen oft neue Obstarten gewinnen, weil die Blüthen des fruchttragenden Baumes von dem Saamenstaube eines andern in der Nähe stehenden befruchtet werden und so eine neue unbekannte Art hervorbringen. Ohne die Anwendung dieser Veredlungsart würden sich unsere Obstsorten auf sehr wenige beschränken.

§. 11.

b) Das Vermehren guter Obstarten durch Absenker.

So wie man den Weinstock durch Absenker vervielfältiget und fortpflanzet, so kann man dieses auch mit den Obstbäumen. Nur muß man solche Zweige wählen, die tief unten an der Erde sind, damit sie desto leichter in die Erde gelegt, oder gesenkt werden können, so wie dies bei Zwerg- oder Franzbäumen am besten angehet. Daß aber der Zweig selbst von dem edlen Stamme seyn müsse, verstehet sich wohl von selbst. — Hat der Baum, von dem man Absenker machen will, keine, der Erde nahe sitzende Zweige, wie dies bei hochstämmigen Bäumen der gewöhnliche Fall ist, so nimmt man seine Zuflucht zu folgender Vorrichtung:

Man

Man schlägt nemlich einen Pfahl in die Erde, läßt auf demselben einen Topf, Korb oder Kasten ruhen, ziehet den Zweig, den man zum Absenker bestimmt hat, durch ein solches unten mit einem Loche versehenes Gefäß, füllt es mit Erde an, drückt diese fest und begießt sie, gerade, als wenn man einen Baum gepflanzt hätte.

Die Zeit zum Absenken kann die nemliche seyn, die man zum Verpflanzen wählt, jedoch wählt man dazu größtentheils das Frühjahr, ehe die Augen und Knospen der Bäume aufbrechen. Uebrigens aber beobachte man hierbei folgende Regeln:

1) Man nehme zum Absenken bloß ganz reife Sommerschossen, und befestige sie so in die Erde, daß sie sich nicht heben können; denn sonst werden sie keine Wurzeln aus ihren Augen treiben. Dieses geschieht am besten durch einen hölzernen Haken, den man über den Absenker in die Erde steckt, wie bei den Nelken. —

2) Man bedecke den abgesenkten Zweig, wenigstens einen halben Schuh mit Erde, und lasse ihn mit einigen Augen aus der Erde heraussteheu, binde ihn an ein Pfählchen, und zwinge ihn so, daß er recht gerade wachse.

Wenn die Absenker so ein paar Jahre gelegen und Wurzeln getrieben haben, so trennt man sie von ihrem Mutterstamme ab, und verpflanzt sie. Die Bäume, die man aus solchen Ablegern er-

ziehet, tragen nun die Art des Mutterstammes vollkommen, sind dauerhafter, weil sie gar keine Verwundung auszustehen brauchen. —

c) Das Vermehren guter Obstarten durchs Umlegen edler Obstbäume.

So wie man einzelne Reiser edler Obstbäume in die Erde senkt, um so durchs Ablegen gute Obstarten fortzupflanzen, oder zu vermehren, so kann man dieses auch gleich mit ganzen, jedoch jungen, bereits veredelten und ästereichen Bäumen. Die ganze hierbei nöthige Verfahrungsart besteht in folgendem:

Man sucht sich in seinem Obstgarten einen jungen schlanken und mit einer ast- oder zweigreichen Krone versehenen veredelten Baum aus; macht hierauf einen Graben von dem Baume an in die Erde, der so lang, als der Baum selbst hoch ist. Ist das geschehen, so öffnet man auf der entgegengesetzten Seite die Erde, und macht die Wurzeln des Baumes loß; nach dem Graben zu läßt man aber die Wurzeln in der Erde fest. Nun legt man den Baum dergestalt um, daß er gerade in den für ihn gemachten Graben zu liegen kommt. Nach diesem heftet man alle schickliche biegsame Zweige durch hölzerne Haken an die Erde, biegt sie in die Höhe und versieht einen jeden derselben mit einem Pfählchen. Ist auch dieses geschehen, so bewirft man die heraussteheuden Wurzeln, den Stamm und die ganze Krone des Baumes mit Erde, so

daß

daß man nichts mehr sieht, als die eingesenkten, und an ihren Pfählchen hervorstehenden Reiser, oder Zweige. Diese eingesenkten Zweige werden Wurzeln schlagen, und man wird gleich auf einmal so viele edle Obstbäumchen bekommen, als der Baum zum Einsenken taugliche Reiser in seiner Krone hatte. Uebrigens verfährt man hier eben so, wie bei dem gewöhnlichen Absenken.

d) Das Vermehren guter Obstarten durch Stöpflinge oder Schnittlinge.

Auch die Obstbäume lassen sich wie die Weiden durch Satzgerten und Stöpflinge fortpflanzen. Man nimmt hierzu im Frühjahre, ehe die Augen aufbrechen, starke und reife Sommerschossen, die man unter einem Auge, oder noch besser, mit einem Knorpel von vormjährigen Holze abschneidet; legt diese, den Abschnitt unten, schräg in ein Grübchen an einem Orte, wo nur Früh und Abends die Sonne hinkömmt, und der Boden frisch ist, oder man steckt sie auch, ohne vorher ein Grübchen zu machen, ganz gerade in die Erde. Auf jeden Fall aber muß man den Schnitt schräg machen, damit sich die Rinde nicht abschiebt. — Man kann diese Stöpflinge vier bis sechs Augen tief in die Erde legen, und zwei bis drei Augen hervorstehen lassen. Tritt trockene Witterung ein, so muß man sie fleißig und durchdringend, jedoch nicht übermäßig, begießen. Sobald die Stöpflinge anfangen, sich zu bewurzeln, so brechen die Augen

auf, die Reiser wachsen, und das Laub wird größer, und man kann alsdann sie in dem Herbste des zweiten oder auch im Frühlinge des dritten Jahrs versetzen. Jedoch ist diese Fortpflanzungs- und Vermehrungsmethode nicht zu empfehlen, weil viele Stöpflinge ausbleiben, oder doch in der Folge zu Grunde gehen. Wenig besser ist

c) Das Vermehren guter Obstarten durch Wurzelstöcke.

Dieses wendet die Natur bei sehr vielen Bäumen gerne selbst an. Hat man daher einen Baum, dessen Wurzeln selbst edel sind, welches bei Kernstämmen, die in eine gute Obstart fallen, und überhaupt bei aus Ablegern gezogenen Bäumen der Fall ist, so darf man nur einzelne Wurzelstücke von sechs bis sieben Zoll lang ganz auf die Weise behandeln, wie wir so eben von den Stöpflingen gelehrt haben.

§. 12.

Nun gehen wir zu den gewöhnlichen Veredlungsarten selbst über, und zählen hierher

a) Das Pfropfen.
b) Das Oculiren.
c) Das Kopuliren.
d) Das Anpfeifeln oder Anröhrlen.

a) Das Pfropfen.

Das Pfropfen, welches man an einigen Orten auch das Pelzen, Poten oder Impfen nennt, dürfte wohl die älteste Methode seyn, nach wel-

welcher man die Veredlung der Obstbäume besorgt hat; denn man findet dasselbe auf dem Lande größtentheils noch als die gewöhnliche Veredlungsart. Ehe wir nun aber von den beim Pfropfen nöthigen Handgriffen handeln, wollen wir erst noch einige allgemeine Bemerkungen, die auf alle Veredlungsarten angewendet werden können, vorausschicken.

Da bei der Veredlung ein Reis oder ein Auge eines schon edlen Baumes mit einem unedlen oder wilden Stämmchen vereinigt werden soll; so hat man vor allen Dingen darauf zu sehen, daß der Wildling und das edle Reis oder Auge, welche man mit einander vereinigen will, sich in Rücksicht ihrer Art auch gehörig zusammen schicken. Man gebe die edlen Reiser oder Augen nur solchen Wildlingen, welche entweder mit ihnen von gleicher Art sind, oder doch gleiches Wachsthum mit jenen Bäumen, wovon die Reiser genommen worden, zeigen. Nächst diesem hat man auch sowohl auf die Gesundheit des Wildlings, als auch des edlen Reises, ja selbst auf die Gesundheit des Stammes, von welchem man das edle Reis nehmen will, zu sehen. Man veredle daher:

a) nie einen kranken Wildling; denn dieser wird ohne Veredlung nicht einmal ein schöner Stamm werden, und was würde gar daraus werden, wenn er erst die harte Operation der Veredlung, und die nothwendig damit verknüpften Verwundungen ausstehen müßte. — Nein, einen solchen Patienten werfe man weg. — Nie nehme man

b)

b) zum Veredlen eines Wildlings ein krankes Reis, oder ein Auge von einem kranken Reise; denn der Baum, der aus einem kranken Reise entstehet, kann nie anders, als elend und unfruchtbar werden. Krank ist aber ein Reis, wenn es beim Durchschneiden an Rinde und Holz nicht recht frisch, an der Rinde nicht grüne, und am Holze und Marke nicht weiß aussiehet, wohl aber eine aufgesprungene oder schrumpfige Rinde, inwendig braune oder röthliche Flecken, oder sonst einzelne fehlerhafte Stellen hat. — Endlich nie nehme man

c) ein edles Reis von einem ungesunden oder kränklichen Baume. Die Eigenschaften des Mutterstammes pflegen, da sie ebenfalls in den Reise enthalten sind, auch natürlich in dem künftigen jungen Stamm überzugehen, welcher aus dem Reise soll gebildet werden. Je fruchtbarer und gesunder nun der Stamm ist, von welchem man das Reis nimmt, desto mehr sind seine Reiser zum Veredlen anderer Stämme geschickt.

Uebrigens sey man in Hinsicht der Tage und Stunden, wenn man veredlen soll, nicht ängstlich. Geht es aber an, so ziehe man die hellen und heitern Tage den trüben, die frühern Morgenstunden dem Abend, den Abend aber dem heißen Mittage vor.

§. 13.

Die im vorigen §. aufgestellten allgemeinen

jede

jede Veredlungsart betreffende Bemerkungen vorausgesetzt: nun zu einigen besondern, die das Pfropfen ganz allein betreffen. — Wir betrachten hier

Die beste Zeit zum Pfropfen.

Die beste und bequemste Zeit zum Pfropfen ist der Frühling, wenn die Knospen anfangen aufzuschwellen, und der Saft in den Bäumen flüssig zu werden. Am besten dürfte meines Erachtens wohl das letzte Drittel des Märzes, oder das erste Viertel des Aprils seyn. Will man aber etwa Kirschen und Aprikosen pfropfen, so muß dieses bei Zeiten geschehen; weil sie sonst, wie ich bei mehrern Oekonomen bemerkt, gar leicht mißglücken, vermuthlich, weil bei dieser Obstart der Saft eher verdünnt erscheint, als bei den übrigen Arten.

Bei der Wahl und dem Gebrauche der Pfropfreiser sehe man vorzüglich darauf, daß man

a) nur solche Reiser zum Pfropfen wähle, die der Stärke des zu veredelnden Stammes angemessen sind; denn ist der Stamm sehr schwach, und man will ein starkes Reis nehmen, so wird der Spalt in dem Stamme wegen des zu starken Keils des Reises zu groß und so nicht gehörig zusammenschließen; ist aber der Stamm stark und das Reiß zu schwach, so wird es den Druck von beiden Seitenwänden des Stammes nicht aushalten können, sondern zerquetscht werden.

b) Man wähle, wenn es sonst nur mög-

lich ist, solche Reiser, die in dem Gipfel des edlen Baumes gewachsen, und nur erst einen Sommer alt sind; seye aber ja nicht ängstlich in der Wahl der Reiser und glaube nicht, daß man nothwendig Fruchtreiser, oder, wie andere wollen, Wasserreiser nehmen müsse. Beide sind gut. Die Fruchtreisrr wachsen weniger ins Holz, liefern aber weit früher Obst. Die Wasserreiser hingegen wachsen schneller, tragen aber später Früchte. Wenn man freilich Fruchtreiser haben kann, so nimmt man diese lieber. Die Erfahrung hat hier schon die beste Belehrung gegeben. Uebrigens schneide oder breche man die Reiser ab, trage sie im Munde oder auf dem Hute vom Baume, oder werfe sie hinunter. Das ist alles einerlei.

e) Man suche nicht nur ganz frische Reiser, sondern auch solche vorräthig zu haben, die schon vor einiger Zeit gebrochen worden; denn auf diese Art hat man Reiser für jede Art von Stämmen. Die schon abgewelkten, die man bisher in die Erde eingeschlagen hatte, nimmt man für diejenigen Stämme, die sehr vollsaftig sind, die frischen hingegen für die minder saftigen. Man kann daher einen Theil seiner benöthigten Reiser schon im Februar brechen oder schneiden, und sie, wie kaum bemerkt worden, in die Erde einschlagen und bis zur Verwendung aufbewahren. Reiser von Aprikosen und Pfirschen aber hebt man nicht gerne

lang

lang auf; denn sie leiden wegen ihres starken und lockern Marks gern von der Feuchtigkeit. —

Diese Bemerkungen vorausgesetzt, gehen wir nun

§. 14.

Zum Pfropfen selbst über.

Dieses ist nun

1) Das Pfropfen in den Spalt.

Dieses wendet man bloß entweder bei jungen Stämmen, die nicht wohl über einen Zoll stark sind, oder bei schwachen Aesten älterer Bäume an; denn bei starken Bäumen und Aesten gehts platterdings nicht an; indem sich diese eines Theils nicht gut spalten lassen, und andern Theils auch die Pfropfreiser die außerordentliche Quetschung zwischen dem Spalte von den Seitenwänden des Stammes oder Astes nicht ertragen können. Am liebsten wählt man daher zum Pfropfen in den Spalt Stämmchen oder Aeste von der Stärke eines Pfropfreises bis zur Dicke eines Zolls. — Will man nun zum Pfropfen in den Spalt selbst schreiten, so richte man vorderfamst dir Reiser zu. Hierbei ist nun vor allen Dingen nöthig, daß man die Reiser auf 2 bis höchstens 4 Augen, nachdem das Stämmchen schwach oder dick, oder Stämmchen und Pfropfreis sehr saftig sind, verstutze. Die vielen Augen nutzen an sich zu nichts; denn die obersten vertrocknen doch ohnehin mehrentheils; nur wegen der Sicherheit ist es gut, daß man mehrere Augen lasse. Das eigentliche Zuschneiden der Reiser besteht nun in der Bil-

dung des Keils. Man macht an dem dicksten Ende des Pfropfreises nahe unter dem ersten Auge auf beiden Seiten einen Einschnitt, und bildet so einen Keil, dessen äußere Seite, die an des zu veredelnden Stammes Rinde kömmt, breiter, die aber, so inwendig nach dem Kern oder Marke des Stammes zugekehret wird, schmäler ist, so daß er so ziemlich dreieckigt, unten aber scharf ist. Die Rinde auf der äußern Seite darf man ja nicht beschädigen, noch weniger aber abschneiden; wohl aber kann man die Rinde der schmälern Seite des Keils, welche in den Spalt hineingeht, hinwegschneiden. Oben beim Anfange schneidet man dem Keile zuletzt auf beiden Seiten einen Absatz ein, oder läßt das Reis in einem keilförmig zulaufen. Ist aber das Stämmchen so geeigenschaftet, daß daß man gerade darauf ein Reis setzen kann, oder ist das Stämmchen nur so dick, als ein Pfropfreis, so schneidet man den Keil nicht dreieckigt, sondern auf beiden Seiten gleich dick, mithin vollkommen keilförmig zu, und läßt ihm auch auf beiden Seiten die Rinde, so daß diese auf beiden Seiten an die Rinde des zu pfropfenden Stämmchens oder Astes stößt und anliegt.

Um die Arbeit zu befördern, kann man nach Maaßgabe der Menge der Stämme, die man pfropfen will, ein Dutzt Reiser zugleich zurichten, und sie, wenn es zum Pfropfen geht, in einem kleinen Topfe mit zu den zu veredelnden Stämmen nehmen; nur darf man derselben nicht zu viel auf einmal

mal schneiden, damit sie von der Luft nicht zu stark ausgezehrt werden. — Ist alles so zugerichtet, so gehet man zu seinem zu pfropfenden Stamme oder Aste mit einer Baumsäge, einem Gartenmesser (Hippe), einem hölzernen Hammer, mit Bast von Matten und Baumwachse oder Baumkütte. Nun schneidet man den Stamm ganz tief, ungefähr 6 bis 8 Zoll, von der Erde, an einer gesunden und recht glatten Stelle mit der Baumsäge ganz horizontal oder wagerecht ab, und macht sodann den Schnitt mit dem Messer, welches aber recht scharf seyn muß, ganz glatt und eben. Dieses tiefe Abschneiden, und nachherige Pfropfen bewirkt, daß man einen recht geraden und glatten Schaft, der nicht so leicht vom Winde umgeworfen werden kann, bekömmt, und die Wahl einer glatten Stelle macht, daß der Saftumlauf nicht durch Knoten und Aeste unterbrochen wird. Hat man den Stamm oder Ast gehörig abgenommen, so macht man mit einem starken Messer oder Meisel, worauf man ganz sachte mit dem hölzernen Hammer schlägt, durch die Mitte des Stammes oder des zu bepfropfenden Astes einen höchstens anderthalb Zoll langen Spalt, und läßt das Instrument so lang darinn stecken, bis man die Pfropfreiser zugerichtet hat. Bemerkt man etwa Fasern oder Splitter am Spalte, so trennt man diese behutsam ab. Nun steckt man einen Keil in den Spalt des Stämmchens oder Astes, nimmt das zugeschnittene Reis, steckt es von oben herunter so in den Spalt,

daß die Rinde des Reises mit der Rinde des Stammes genau zusammenpasse, das Reis selbst auf das Holz des Stammes fest anschließe und mit seinen eingeschnittenen Absätzen gleichsam darauf ruhe. Nachher zieht man den Keil aus dem Spalte, der Spalt geht zusammen, und das Reis steht fest. Man legt nunmehro ein Pflaster von Baumwachse darum, verbindet dieses mit Baste von Matten, oder man wendet den Baumkütt, wovon wir noch weiter unten handeln werden, an. So wäre man dann fertig. Man kann übrigens auch, wie wir bereits oben bemerkt haben, zwei, wenn der Stamm oder Ast dick genug ist, auch wohl vier Reiser aufsetzen; nur muß man in diesem letzten Falle den Stamm oder Ast über das Kreutz spalten, und alsdann die vier Reiser auf vorbeschriebene Art auf den vier Seiten hineinstecken. —

§. 15.

2) Das Pfropfen in die Rinde.

Dieses findet nicht sowohl bei jungen, schwachen, als vielmehr bei alten und starken Bäumen, die eine harte und feste Rinde haben, und die man gerne umpfropfen will, statt. Man nimmt es, da sich die Rinde des Stammes oder Astes, zwischen welche die Reiser zu stehen kommen, gut ablösen muß, im April oder Mai, wenn die Bäume im vollen Safte stehen, vor, und verfährt dabei folgender Gestalt. Man sägt den Stamm oder Ast an dem Orte ab, wo er gar keine oder am wenigsten

Kno-

Knoten hat, und giebt acht, daß man nicht etwa die Rinde, welche am Stamme bleibt, aufreiße, alsdann macht man den Schnitt mit dem Gartenmesser eben und glatt. Hierauf umwindet man mit Baste von Matten, oder auch bloß mit Weidengerten den obersten Theil des Stammes, wo die Reiser eingesteckt werden sollen, aber ja nicht zu fest. Nun schneidet man das Pfropfreis zu, — man hat es aber auch schon vorher thun können. — Man bildet nemlich am dicksten Ende des mit 4 bis 5 Augen verstutzten Reises immer einen oder auch anderthalb Zoll langen Keil in der Form eines Zahnstochers, und schneidet demselben oben einen Absatz ein, womit er auf dem Holze des zu veredelnden Stammes aufsitzt. Den Einschnitt zu diesem Absatze kann man bis in das Mark des Reises, oder auch wohl noch tiefer machen, unten hinaus aber läßt man den Keil rundlich spitz und dünne zulaufen, und lößt sodann die äußere braune Rinde von der grünen darunter liegenden mit aller Vorsicht, ohne die grüne zu verletzen, von dem Keile ab. Nun nimmt man ein, wie ein Zahnstocher, von Horn, Knochen, Elfenbein, Buxbaum, oder sonst einem andern festem Holze zugeschnittenes Instrument, schlägt solches zwischen die Rinde und das Holz des Stammes hinein, um damit, ohne die Rinde zu sprengen, ein Loch zu machen, steckt sodann alsobald das Reis bis an seinen Absatz, womit es auf dem Stamme aufsitzen muß, hinein, fährt so rings um den Stamm, wenn derselbe nemlich stark ist, mit

dem Einstecken der Reiser je drei Zoll von einander fort, und verwahret dann endlich die Wunde mit Baumwachse oder Kütte, wie wir bereits oben bemerkt haben.

Sollte etwa die Rinde fein oder das Stämmchen etwas schwach seyn, so macht man vorher in die Rinde desselben, einen Vorschnitt. Nachdem man nemlich das Stämmchen gehörig abgesägt hat, so macht man an der Seite desselben, wo das Reis hin soll, mit dem Oculirmesser einen geraden Schnitt in die Rinde bis auf das Holz und zwar so lang, als der Keil des einzusteckenden Reises ist, schiebt sodann das oben beschriebene von Horn, Knochen, Elfenbein oder hartem Holze zahnstocherartig gebildete Instrumentchen darzwischen, und lößt damit gerade so viel Rinde ab, als zur Bedeckung des einzusetzenden Reises nöthig ist. Damit nun aber auch die etwas auseinander stehende Rinde des Baums bedeckt werde, so läßt man in der Mitte des an dem Reise gebildeten Keils einen ganz schmalen Streif von der äußern braunen Rinde stehen, der sodann in dem Einschnitte der Stammrinde sichtbar seyn, zur Verschließung des Schnittes, zur Bedeckung und zur Verhütung der Austrocknung dienen wird. Nun versieht man das veredelte Stämmchen mit Baumwachse, mit einem Verbande, oder auch nur mit Kütt. —

Wenn die Bäume nun gepfropft sind, so kömmt es in Hinsicht auf die Sicherung der aufgesetzten Pfropfreiser darauf an, ob man sie tief, oder hoch

ge=

gepfropft hat. Hat man sie tief gepfropft, so darf man nur zwo Stäbchen oder Pfählchen also in die Erde schlagen, daß sie wie ein Dach über das Pfropfreis zusammen laufen. Dieses hat dann einen doppelten Nutzen; erstens erinnert es, daß man sich hier inacht nehmen und nicht etwa unbehutsam vorbeilaufen, oder sonst etwas vornehmen möge, wodurch man das aufgesetzte Reis abstoßen könne; zweitens verhindert es, daß sich die Raben nicht auf das Reis setzen, und es herabwerfen können. Hat man aber das Stämmchen hoch gepfropft, so thut man wohl, wenn man oben um den Stamm so viel Dornenreiser wickelt, daß das Pfropfreis ganz darinn verborgen ist, jedoch zugleich hinlängliche Luft genießt. Auch hierdurch erreicht man den kaum angeregten doppelten Entzweck der Sicherung. Außer diesen beiden gewöhnlichen Arten zu pfropfen hat man auch das Pfropfen in den Sattel, das Lateriren oder Seitenpfropfen, und das Absäugeln oder Ablactiren, welche aber an und für sich nur künstlichere und mithin auch unsichere Methoden sind.

§. 16.

b) Das Oculiren.

Diese Veredlungsmethode, welche man auch das Pfropfen mit dem Auge, das Aeugeln und Anschilden nennt, hat vor dem Pfropfen wirklich mancherlei Vorzüge, die vorzüglich in der geringern Verwundung des zu veredelnden Stammes

mes liegen. Das Oculiren selbst aber ist nichts anderes, als ein Auge von einem edlen Reise abnehmen, und es zwischen Holz und Rinde eines anderen Stammes, mag er Wildling oder schon veredelt seyn, befestigen, um in der Folge einen Baum zu bekommen, der gerade solches Obst trägt, als der Stamm, von welchem man das Reis genommen hat. Ehe wir nun von den bei dieser Veredlungsart vorkommenden Handgriffen handeln, wollen wir erst noch folgende Bemerkungen festsetzen:

1) Je größer und vollkommner die einzusetzenden Augen sind, desto besser ist es.

2) Die Bäume, worauf man okuliren will, müssen in vollem Safte stehen, damit sich die Rinde gehörig ablösen lasse. In Ansehung des Steinobstes ist es jedoch besser, wenn die Bäume nicht zu vielen Saft haben.

3) Vor dem Einsetzen des Auges sehe man nach der Rinde, wo sie am glattesten und zärtesten ist, und diese Stelle wähle man sich dann zum Oculiren.

4) Ehe man oculirt, schneide man nichts an dem Stämmchen, oder an den Aestchen der Krone, die veredelt werden sollen; denn sonst lößt sich die Rinde nicht mehr so gut, und dann verunglücken, da der klebrige lebendige Saft fehlt, viele eingesetzte Augen.

5) Wenn man einen alten Stamm oder einen solchen oculirt, dessen Schaft zu dieser Veredlungsart zu dick ist, so oculire man ihn aufs treibende Auge in die Krone, und zwar blos in junges Holz,

d. h. in solches, welches nicht über ein Jahr alt ist, oder auch in die Sommerschossen.

6) Wenn man Kernwildlinge, die die eigentliche zum Oculiren dienliche Stärke haben, veredelt, welches vorzüglich durchs Oculiren aufs schlafende Auge geschieht, so sehe man darauf, daß das Auge so tief an der Erde angesetzt werde, als nur immer möglich ist; denn auf diese Art kann man nicht nur aus einem solchen Stamme ziehen, was man will, Zwergbäume und Hochstämme, sondern man erhält auch einen derben Stamm, der seine Krone wohl tragen kann.

7) Recht wohl thut man, wenn man an dem Stamme, den man oculirt, zwei Augen einsetzt, ja aber nicht auf einer Seite, sondern an den zwei gegenüberstehenden Seiten, und zwar das eine etwas höher als das andere. Dies gewährt den Vortheil, daß, wenn etwa ein Auge ausbleibt, doch vielleicht das andere kömmt.

8) Man suche beim Oculiren alles so genau, vorsichtig und geschwind als möglich zu verrichten, damit die Luft weder zu lange auf den Schnitt des zu veredelnden Stammes, noch auf das Auge wirken könne. Jedoch übereile man sich nicht.

9) Beim Verbinden des Auges übers Kreuz ziehe man das Band weder zu fest an, noch lasse man es zu schlaff seyn; denn liegt es zu fest an, so hemmt es den Umlauf des Saftes, und ist es zu schlaff, so kann das Auge, weil es ihm an hin-

länglicher Berührung mit dem Stamme gebricht, gar nicht wachsen.

Man theilt das Oculiren in Rücksicht der Zeit, wann es geschieht, in

das Oculiren

aufs treibende Auge	und in das Oculiren aufs schlafende Auge
dieses nimmt man entweder im Frühjahre oder 8 bis 14 Tage nach Johanni vor.	dieses aber nimmt man von der Hälfte des Julius bis zur Hälfte des Augusts vor.
hier treibt das eingesetzte Auge den nemlichen Sommer noch. —	hier schläft das eingesetzte Auge bis in das kommende Frühjahr.

Das Oculiren aufs treibende Auge, welches man im Frühlinge vornimmt, ist wirklich mehr zu empfehlen, als bisher geschehen ist; denn erstens bekommen die Augen in Rücksicht ihres Triebes und der Holzreife vor denen, die man um Johanni oculirt, nach der Erfahrung einen großen Vorsprung, zweitens kann man, wenn etwa hier und da ein Auge mißlingt, noch um Johanni oder auch erst im Julius ein anderes dafür einsetzen; und drittens wird auch das hervortreibende Reis vor Winter noch so holzartig, daß ihm die früh eintretenden Fröste nicht leicht nachtheilig seyn werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Oculirens ist, wenn die Bäume angefangen haben, in Saft zu

treten, sich mithin die Rinde leicht ablöset. Man nimmt hierzu die Augen von solchen Reisern, wie man sie zum Pfropfen braucht, und zwar die Reiser nicht nur frisch vom Baume weg, sondern auch solche, welche man schon einige Zeit in die Erde eingeschlagen aufbewahrt hat. Nur muß man letztere abwaschen, und wenn es nöthig ist, sich in frischem Wasser ein wenig ansaugen und erquicken lassen.

Das Oculiren aufs treibende Auge, welches man um Johanni vorzunehmen pflegt, wendet man vorzüglich nur bei solchen Bäumen an, wo man in die Krone oculiren will, und zwar hauptsächlich beim Steinobste. Man schneidet zu dem Ende im Märze alle schlechten Zweige von der Krone des zu veredelnden Stämmchens hinweg, und läßt nur drei oder vier derselben stehen, und selbst diese verstutzt man bis auf zwei, drei oder höchstens bis auf vier Augen, damit sie schönes neues Holz treiben, in welches man alsdann oculirt, nur muß man auch solche Zweige wählen, die wegen ihres Standpunktes für die Zukunft eine schöne Krone versprechen. Im Ganzen genommen thut man aber besser, wenn man diese Jahrszeit mit Oculiren übergeht, und diese Beschäftigung lieber von der Mitte des Julius bis in die Mitte des Augusts vornimmt, und so aufs schlafende Auge oculirt; denn ob zwar die um Johanni eingesetzten Augen den Sommer hindurch noch treiben und Zweige liefern, so bleiben diese doch bisweilen auch so dürftig

tig und krautartig, daß sie, wenn etwa ein früher oder starker Winter eintritt, zu Grunde gehen.

Das Oculiren aufs schlafende Auge, welches man, wie wir auch oben bemerkten, vom halben Julius bis halben August vornimmt, ist wohl das vorzüglichste; denn da hier die Reiser erst im künftigen Frühjahre aus den Augen getrieben werden, so haben sie vollkommen Zeit, recht schön groß und stark zu wachsen, und so recht bald eine wünschenswerthe Krone aufzusetzen. Sollten etwa in der Mitte des Augustes warme Regen fallen, so kann man noch bis zu Ende dieses Monats oculiren. Man muß überhaupt wohl darauf sehen, wie lang sich die Rinde bei dieser oder jener Obstart ablösen läßt; denn dieses ist beim Oculiren absolut nöthig. Sollten einige schlafende Augen, wider Vermuthen, Reiser austreiben, und man sich fürchten müssen, daß diese den Winter hindurch zu Grunde gehen, so muß man sie, so viel möglich, gegen den Frost zu schützen suchen. Man nimmt zu diesem Ende Wachstuch, oder Papier, welches man mit Baumwachs über Kohlen eintränkt, macht Duten daraus und stülpt sie über die jungen Reiser her. Die meisten Reiser werden auf diese Art bleiben; denn sie sind gegen das ihnen sonst so gefährliche Glatteis geschützt.

§. 17.

Was nun das Oculiren selbst betrifft, so verfährt man in jedem der vorbeschriebenen drei Fällen auf die nemliche Art. Man verstutzt die Stämmchen

oder

oder Zweige, denen man ein Auge einverleiben will, nicht, wie beim Pfropfen, sondern läßt sie so stehen, außer daß man die beim Oculiren im Wege stehenden Zweige wegschneidet, nachdem man im vorigen Herbste, oder auch im Frühjahre bereits die Seitenzweige des Stämmchens unter der Oculirstelle weggeschnitten hatte. Man nimmt nun das Reis und verstutzt die daran sitzenden Blätter wenigstens um die Hälfte, welches aber beim Oculiren im Frühjahre nicht gehet; denn da haben die Reiser noch keine Blätter, — sodann schneidet man von dem Reise ein Stückchen Holz los, darinne ein vollkommenes Auge liegt, und von diesem Holze ungefähr den dritten Theil der Dicke desselben dergestalt ab, daß das Auge über diesem Schnitte in der Mitte steht, und das ganze Schildchen wenigstens einen Zoll lang bleibt. Hiervon löset man nun, indem man dasselbe an dem zur Hälfte verstutzten Blatte zwischen dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand hält, mittelst eines zu dem Ende zugeschnittenen Federkiels oder eines von Stahl verfertigten sogenannten Abschiebers, das Holz so genau, als möglich, heraus, jedoch so, daß der Keim des Auges, den man im Innern des Schildes sehen kann, nicht mit herausgehe; denn fehlt dieser, so ist von der ganzen Operation nichts zu erwarten. Ueberhaupt aber thut man wohl, wenn man etwas Holz in dem Schilde auf dem Keimchen sitzen läßt, weil man da versichert seyn kann, daß man eben jenes Keimchen nicht mit herauszieht, und so ein Löchelchen in das

Schild=

Schildchen macht. Zu viele Schildchen mache man ja nicht, sondern nur so viel, als man augenblicklich einäugeln kann; denn der Saft würde sonst leicht in denselben vertrocknen, und so die Arbeit vergebens seyn. Man gehe daher gleich zu seinem Stämmchen, und mache an der bereits vorher ausgesuchten Oculirstelle einen Querschnitt, so lang, als das Schild breit ist, durch die Rinde bis aufs Holz, aber ja nicht tiefer, sodann mache man gerade von der Mitte dieses Querschnittes einen andern herabwärts, ebenfalls durch die Rinde bis aufs Holz, und zwar länger als der Querschnitt, nemlich so lang, als das Schild ist, so daß der ganze Einschnitt ein lateinisches T vorstellt. Ist nun dieses geschehen, so hebe man mittelst des am Hefte des Oculirmessers befindlichen aus Horn, Knochen, oder Elfenbein verfertigten Ablösebeinchens oder Griffels die beiden Flügelchen oder Theilchen der Rinde von oben an, und so abwärts fort, ab, fasse sodann das Schildchen an dem abgestutzten Blatte, oder an dem Blattstiele, wenn man das Laub etwa ganz abgemacht hat, stecke den spitzigen Theil desselben oben ein, und schiebe so das Schildchen von oben herab so tief hinein, daß der breite Theil desselben gerade unter den Querschnitt zu stehen komme. Nach diesem ziehe man die Flügelchen der Rinde ganz darüber und sorge nur, daß das Auge darzwischen heraussehe und frei bleibe. Jetzt nehme man Bast oder auch schlechtes leinenes sogenanntes Hellerband, fange über dem Auge an übers Kreuz zu wi-

ckeln

ckeln, fahre unter dem Auge wieder hervor, und binde endlich die beiden Ende, aber nicht zu fest, zusammen, damit man die Circulation des Saftes nicht hemme. — Dieses Wickeln übers Kreuz hat den Vortheil, daß die beiden Flügel der abgelößten Rinde recht gut zusammengezogen, und auch so gehalten werden. Wenn man nun so weit fertig ist, so thut man wohl, wenn man mit einem Dächelchen von Papier das Auge gegen die Sonne und die scharfen Winde beschützt, oder gleich das grüne Laub vom Stiele des Auges abbricht, und ein anderes Blatt, worinn man ein Löchelchen macht, daran hängt; beides aber, nemlich das Papier oder das Blatt, wenn das Auge treibt, wieder wegnimmt.

§. 18.

c) Das Copuliren oder Anplacken.

Dieses ist eigentlich eine Pfropfungsart, bei welcher man ein Pfropfreis von gleicher Dicke mit dem zu veredelnden Wildlinge an denselben durch einen Schnitt passet und mit ihm verbindet, so daß sodann beide zusammen wachsen, und einen Stamm bilden. Diese Veredlungsart verdient wirklich alle mögliche Aufmerksamkeit; denn da man sie vom Herbste an bis in das Frühjahr anwenden kann, so hat man mehr Zeit darzu, als zu den übrigen Veredlungsarten, und da sie wirklich die leichteste unter allen ist, dem Baume nicht nur eine unbedeutende Wunde giebt, und diese sogleich auch wieder ganz bedeckt, und außerordentlich geschwind wieder verheilt

heilt und verwächst, und sich endlich für alle Obstarten ohne Unterschied gleich gut schickt, so kann ich aus eigener Ueberzeugung ihre Anwendung anrathen. Man mag übrigens im Herbste und Winter oder im Frühjahre zur gewöhnlichen Pfropfzeit copuliren, so ist die Verfahrungsart die nemliche. Man hat überhaupt folgendes dabei zu bemerken:

1) Man kann Stämmchen copuliren, die eines Federkiels, und auch solche, die eines Daumens stark sind; am besten thut man aber, wenn man den Stamm nicht zu stark werden läßt; denn er fühlt sonst die Verwundung zu stark, und verheilt desto schwerer. Man wähle daher lieber solche, die eines Pfeifenstengels oder höchstens eines kleinen Fingers dick sind.

2) Man kann das Copuliren nicht nur und am besten bei jungem Holze anwenden, sondern auch zwei und dreijähriges Holz mit Sommerschößlingen und mit älterem Holze verbinden, so wie man dann dasselbe auch nicht nur mit Stämmen, sondern eben so gut mit den Zweigen der Krone vornehmen kann.

3) Man muß aber vor allen Dingen die Stärke des edlen Reises nach der Stärke des Wildlings oder des zu veredelnden Astes wählen; denn beide, nemlich Reis und Stamm oder Ast, müssen auf das genaueste gleich stark seyn, damit Rinde auf Rinde, oder Bast auf Bast, genau passe.

4) Man lasse dem Copulirreise nicht über drei bis höchstens vier Augen; denn ist das Reis zu lang und

und hat viele Augen, so kann es nicht genug ernährt werden, und muß also vertrocknen. Hat man ein sehr gutes langes Reis, welches völlig reif ist, so kann man wohl drei bis vier Copulirreiser davon machen.

Die Handgriffe, die nun bei dem Copuliren selbst vorkommen, bestehen in folgenden. Man nimmt das Copulirreis, ein recht scharfes Gartenmesser, und Bast von Matten, oder leinen Band, geht mit diesen zu dem zu kopulirenden Stämmchen oder Zweige, untersucht, wo die schicklichste gleiche Dicke des Reises und des Wildlings oder Zweiges ist, und macht sodann mit dem Gartenmesser durch den Stamm einen, etwa einen Zoll langen, schrägen oder rehfußartigen Schnitt. Ist dieses geschehen, so macht man an dem aufzusetzenden Reise und zwar, versteht sich am dicksten Ende, ebenfalls einen solchen Schnitt, und paßt und legt sodann das zugeschnittene Reis an den Stamm, so daß Rinde auf Rinde zu stehen kommt, und nunmehro beide ein Ganzes zu bilden scheinen. Nun umwickelt man da, wo das Reis auf dem Stamme oder Zweige stehet, beide ins Kreuz so fest, als möglich ist, so, daß das edle Reis mit der größten Mühe nicht heraus gezogen werden kann. Uebrigens aber gebe man wohl acht, daß, bei Anlegung des Bandes, die aufeinander gelegten und rehfußartig geschnittenen Reiser nicht aus ihrer Lage gebracht werden. Zu dem Ende halte man sie mit der linken Hand fest, fange an in der Mitte das Band zuerst umzuschlagen,

gehe darauf Ring an Ring in die Höhe, dann wieder herunter bis zum Ende des Schnitts, und verknüpfe es sodann aufs festeste. — Wenn man das Reis mit seinem Schnitte auf den Schnitt des Stämmchens oder Zweiges hält, und findet, daß noch nicht alles genau aufeinander passe, so hilft man durch vorsichtiges Schneiden nach, bis man alles in der erwünschten Ordnung hat. —

Wenn man sich an jungen Weiden oder auch an anderm Holze übt, so kann man es dahin bringen, daß man gleich auf einen und zwar den ersten Zug mit dem Messer einen Schnitt macht, wie man ihn verlangt, so daß man gar nicht weiter nachzuhelfen braucht. —

Dieses war nun die einfachste und für den Oekonomen wohl auch die beste Copulirmethode. Man hat noch andere, die aber wegen des Zuschneidens des Stammes und Reises mehr zusammen gesetzt sind. Wir übergehen sie hier um so mehr, als wir mit der unsrigen recht wohl und vollkommen zufrieden seyn können. —

§. 19.

d) Das Anpfeifeln oder Anröhrlen.

Diese Veredlungsmethode, welche man auch das Pfropfen mit dem Pfeifchen oder Röhrlein nennt, wendet man im Mai und Junius, wenn die Bäume in vollem Safte stehen, an jungen Stämmchen, die ungefähr die Dicke eines kleinen Fingers haben, an. Man sucht sich an

dem

dem Baume, dessen Fruchtart man gerne durch Veredlung auf einen andern bringen möchte, einen schönen Zweig aus, der mit einem oder zwei vollkommenen Augen versehen, und von gleicher Stärke mit dem Stämmchen, das veredelt werden soll, ist. Von diesem Zweige schneidet man den obern Theil bis zur nöthigen Stärke ab, und macht an dem übrigen dicken Theile rund herum einen Schnitt, durch die Rinde bis auf das Holz. Hierauf reibt man mit dem Hefte oder Stiele eines glatten Messers die Rinde ein wenig, ohne die Augen zu berühren, damit solche desto leichter vom Holze losgehe. Nach diesem sucht man selbige, ohne sie zu zerreißen, sammt dem Auge in Gestalt eines Pfeifchens oder Röhrchens herab zu schieben. Ist dieses geschehen, so schneidet man von dem Stämmchen, worauf das Pfeifchen oder Röhrchen kommen soll, die Rinde in gleicher Länge hinweg, und ziehet an deren Stelle das Pfeifchen über das entblößte Holz her, und verwahret es oben und unten mit Baumwachse. Es kömmt hierbei hauptsächlich darauf an, daß die neue Rinde wohl an dem saftigen Holze anschließe, und die Stelle der alten Rinde genau einnehme. Sollte aber die neue Rinde oder das Pfeifchen zu weit seyn, und nicht genau auf den Platz der alten passen, so kann man sich damit helfen, daß man die Seite desselben, die dem Auge gegenüber ist, spaltet, und so viel davon hinwegschneidet, als an dem Anschließen hindert. Ist aber etwa das Pfeifchen zu eng, und paßt nicht an die

Stelle der abgezogenen Stammrinde, so werfe man solches weg, und suche ein anderes.

Dies wären nun die bekanntesten Veredlungsarten, die sich freilich praktisch besser zeigen, als beschreiben lassen. Es fragt sich hier nun noch

welches ist wohl die beste unter ihnen?

Ich glaube billig folgende Rangordnung festsetzen zu dürfen.

1) Das Copuliren, aus Gründen, die wir bereits oben angegeben haben.

2) Das Oculiren. Dieses hat den Vorzug, daß der Stamm oder Ast nicht stark verwundet wird, und daß, wenn etwa das eingesetzte Auge nicht anschlägt, man zu einer andern Zeit ein anderes einsetzen, oder nach Beschaffenheit der Stärke des Stammes denselben noch copuliren oder pfropfen kann.

3) Das Pfropfen. Da dieses die meiste Mühe und Zeit kostet, den Baum am stärksten verwundet, und eben dadurch für die Zukunft oft Gelegenheit zu vielen Krankheiten giebt, und mehrmalen auch selbst bewirkt, daß gleich der ganze Stamm verlohren geht, so pflegt man ihm nur den dritten Rang anzuweisen, und dasselbe überhaupt nur dann anzuwenden, wenn sich weder das Copuliren, noch Oculiren anwenden läßt.

§. 20.

Wenn nun die Stämmchen veredelt sind, so lasse man sie im ersten Sommer nur ruhig wachsen,

be-

beschneide sie ja nicht, sondern lasse sie ihren natürlichen Gang fortgehen, lüfte auch den Band nicht zu frühzeitig, noch nehme man ihn gar zu bald ab; denn man bewirkt sonst, daß viele Reiser und Augen gar nicht anwachsen. Vorzüglich hat man sich hier bei den oculirten und copulirten Stämmen in Acht zu nehmen. Beim Oculiren lüfte man daher das Band nicht eher, bis es die höchste Noth erfordert, und das Auge stark aufschwillt, und nehme es nicht eher ab, bis das Auge anfängt ein Reis zu treiben, welches dann beim Oculiren aufs schlafende Auge gewöhnlich erst im künftigen Frühjahre der Fall zu seyn pflegt, und eigentlich auch seyn soll. Man darf aber den Verband auch nicht zu lang ungelüftet daran lassen, weil sonst beim Wachsthume des Stammes dasselbe zu stark einschneidet, den Kreislauf des Saftes hemmt, und sodann das Auge oder Reis, wenn es sonst eins getrieben hat, abstirbt.

Was die copulirten Stämmchen betrifft, so warte man da noch länger mit dem Abnehmen des Bandes; denn obschon das aufgesetzte Reis auch wirklich anfängt zu treiben, so ist es doch noch nicht so fest verwachsen, daß es nicht durch Wind und andere Zufälle abbrechen könnte. Merkt man freilich, daß das Band allzusehr einschneidet, so muß man es ein wenig lüften. Kommt es einmal zum ersten Frühjahre nach dem Veredeln, so nimmt man eine Revision seiner veredelten Stämmchen vor. An gepfropften Bäumchen schneidet man das neben dem Reise befindliche todte Holz so weg, daß es von

der Rinde leicht überwachsen werden kann. Das Schneiden aber muß mit vieler Behutsamkeit geschehen, damit man nicht etwa das Pfropfreis abbreche. Bei den oculirten Stämmchen schneidet man den Stamm eines Daumensbreit über dem eingesetzten Auge ab. Wo man voriges Jahr aufs treibende Auge oculirt hat, braucht man nicht einmal so lange zu warten, sondern da kann man den Stamm alsdann gleich abschneiden, wenn das Auge eines Fingers lang getrieben hat. Besser ist es aber überhaupt, wenn man das herausgetriebene Reis erst etwas erstarken läßt, weil man es alsdann beim Abschneiden des Stammes nicht so leicht tödtlich verletzen kann. Im folgenden Frühjahre, oder auch gleich im Herbste, schneidet man dann auch den Daumens breiten Sturzel, den man über oder gewissermaßen auf der Seite des Auges hat stehen gelassen, behutsam ab. Hat man beim Veredlen zwei Reiser oder Augen eingesetzt, so lasse man blos das stehen, welches in der Folge den schönsten Schaft verspricht, das andere aber schneide man ohne Barmherzigkeit weg, es seye dann, daß man etwa bei Zwergbäumen einen Fächer- oder Spalierbaum ziehen wollte. Damit aber auch die heranwachsenden Reiser zu recht schönen und geraden Schäften wachsen, so gebe man einem jeden ein Pfählchen, und hefte es behutsam an. Nun läßt man die Stämmchen in die Höhe wachsen, und fängt an, nach und nach die Krone zu ziehen. Sobald aber dieses geschieht, so muß man vorzüglich darauf sehen, daß

die

die jungen Zweige, welche die künftigen Hauptäste des Baumes ausmachen sollen, gehörig gebildet werden. Denjenigen Stämmchen, welche man zu Hochstämmen bestimmt, schneidet man im Märze, ehe sie anfangen zu treiben, alle Nebenschossen und Zweige bis an die Spitze sauber, glatt und behutsam weg, und im dritten Jahre schneidet man ihnen nicht nur wieder alle nachgewachsene Zweige sondern auch den Schaft, da wo er die Krone bilden soll, und zwar sechs bis sieben Schuh von der Erde ab. Was künftig hervorbricht und überflüßig ist, darf man nicht erst aufschießen lassen, sondern man muß es gleich beim ersten Hervorbrechen abdrücken; denn da kann die kleine Verwundung, die man bei diesem Abdrücken macht, von der Rinde des Stammes desto leichter überwachsen werden, und es entsteht kein trocken Holz. —

Viertes Kapitel.

Das Verpflanzen der erzogenen Bäumchen.

§. 21.

Wenn nun die Stämmchen endlich jene Größe und Stärke erreicht haben, die man ihnen in der Baumschule verschaffen wollte, so kann man sie auf den für ihr künftiges Leben bestimmten Standpunkt verpflanzen, und den Ueberfluß verkaufen. Nöthig ist es daher, daß man sich um einen Baumgarten,

oder einen zu Baumanlagen schicklichen Ort umsie= het. Auf jeden Fall muß ein solcher Platz, er mag Namen haben, wie er will, wenn man sonst gutes, gesundes und schmackhaftes Obst erziehen will, eine sonnenreiche und freie Lage, und dann einen Boden haben, welcher den Obstbaumarten, die man dahin verpflanzen will, entspricht. Sollte es etwa an gu= tem sachdienlichen Boden fehlen; so muß man hier durch Kunst das zu ersetzen suchen, was die Natur versagt hat, nemlich den Boden verbessern.

Hat man aber einen zu Baumpflanzungen dien= lichen Ort ausgesucht, so thut man sehr wohl, wenn man die Löcher, ein ganzes halbes Jahr vorher macht, ehe man zum Anpflanzen selbst schreitet. Die Löcher selbst aber mache man ja recht groß, so daß jedes wenigstens drei Fuß im Durchmesser hat, und nicht etwa, wie es sehr oft der Fall ist, wie einen Hut= kopf, und findet man, daß die Erde zu mager, zu sandigt, thonigt oder kiesigt sey, so bringe man bei jedes Loch eine gehörige Menge anderer guter Erde. Nun:

Die Anlegung eines Baumgartens.

Wenn man einen Baumgarten anlegen will, so muß man die Löcher, worinn die Bäume gepflanzt werden sollen, reihenweis und zwar nach der Schnu= re machen, so daß die Reihen recht gerade werden, und alle Löcher in gleicher Weite von einander ent= fernt sind. Damit sich aber in der Folge die Bäu= me nicht selbst im Wege sind, und einander über=

schatten, so macht man sie in Quinconce, d. h. in der Form eines geschobenen Vierecks

*   *
  *
*   *

überhaupt aber so weit von einander, als es das Wachsthum der mancherlei Obstbaumarten erheischt. Aepfel- und Birnbäume sollten billig dreißig Fuß von einander stehen, Zwetschen und Kirschen hingegen funfzehn. Es ist wahr, wenn die Stämmchen kaum gesetzt werden, so scheint dieses eine ungeheure Weite zu seyn; allein, wenn sie erst mehrere Jahre gestanden, dann findet man, daß dieses der Fall nicht ist. Man nehme z. B. nur die Krone eines schönen Borsdorfers, die Krone der langen Sommerbergamotte, und man wird den Augenblick finden, daß eine 30schuhigte Entfernung nicht zu groß ist. —

Die Anlage in einem Obst- oder Baumgarten dürfte ungefähr folgende seyn:

a		b		c		d
⊙	a	⊙	a	⊙	a	⊙
	e		f		g	
a	⊙	a	⊙	a	⊙	a
h		i		k		l
⊙	a	⊙	a	⊙	a	⊙

Hier würde ich nun bei a einen Apfelbaum, bei b einen Birnbaum, bei c einen Apfelbaum, bei d einen Birnbaum, bei e einen Apfelbaum, bei f einen Birnbaum, bei g einen Apfelbaum, bei h einen Birnbaum, bei i einen Apfelbaum, bei k einen Birnbaum, bei l wieder einen Apfelbaum u. s. w. pflanzen. —

Das

Damit nun aber die großen Zwischenräume von 30 Fuß, die ich mit a bezeichnet habe, während der Zeit, als die Aepfel- und Birnbäume nicht zum vollständigen Fruchttragen gelangen, nicht unbenutzt liegen bleiben, so kann man dazwischen andere zeitlicher tragende Bäume, z. B. Zwetschen, Reineclaude (Renclo) u. dgl. Steinobstbäume setzen, die dann gewöhnlich bis zu der Zeit, als die Aepfel- und Birnstämme tragbar geworden sind, und sich stark ausgebreitet haben, absterben, und sodann abgehauen oder ausgerodet werden. —

Die Anlegung eines Baumstücks.

Viele Oekonomen, die von dem Nutzen des Obstbaues überzeugt sind, haben bereits vor vielen Jahren sogenannte Baumstücke angelegt, und thun es auch noch jetzt.

Man macht freilich mancherlei Einwendungen gegen die Anlegung von Baumstücken, und die Bepflanzung der Triften. Allein, wenn man sie genau betrachtet, so fallen sie alle übern Haufen. Man sagt nemlich:

a) die Bäume verderben das Land, und benehmen dem Boden durch ihren Schatten die Sonne; versperren

b) die Trifft, daß kein Vieh ohne Beschädigung darunter gehen kann; und

c) wird so viel gefrevelt, geschabernackt und beschädigt, daß einem ehrlichen Manne alles Anpflanzen auf offnen Plätzen vergehen möchte, und endlich

d)

d) wenn das Anpflanzen so fortgehet und gelingt, so wird das Obst endlich gar zu wohlfeil, daß auch nicht viel dabei zu erwerben ist. Allein wenn man

ad a) die Bäume auf den Feldäckern vierzig Fuß auseinander in Quinçonce, d. h. so :·: setzt, so verderben sie weder das Land, noch rauben sie demselben die Sonne, und überdies ändert sich ja unter unserm Erdgürtel der Schatten alle Augenblick. Ein anderes wäre es, wenn man ein solches Stück so dicht, wie einen Wald, mit Bäumen besetzen wollte, da würde freilich ein ewiger Schatten den Boden bedecken; und sollte auch wirklich ein Baum in Rücksicht des Fruchtertrags etwas Schaden thun, so wird er gewiß, wenn er erst recht in seinem Flore ist, auch in einem Jahre so viel eintragen, als das bischen Land, so er wegnimmt, in fünf Jahren kaum erndten läßt. Man sieht täglich, daß Aecker von schlechten Boden, die vor 20 — 30 Jahren kaum 4 bis 6 thl. kosteten, jetzt, da sie mit Obstbäumen besetzt sind, mit 80 bis 100 thl. bezahlt werden. Und wenn man

ad b) solche Bäume auf die Triften setzt, die dem Vieh aus dem Maule gewachsen sind, sie mit tüchtigen Pfählen versiehet, und mit Dornen verbindet, so thut auch das darunter weidende Vieh keinen Schaden. Im Gegentheile das Ganze gewinnt; denn da, wo vorher wegen der brennenden Sonnenhitze, die den ganzen Tag mit voller Kraft auf den Platz wirkte, nichts wachsen konnte,

wächst

wächst jetzt unter dem kühlenden Schatten frucht-barer Bäume das schönste Gras, und dient zur Aetzung weidender Heerden. Uebrigens ist es freilich

ad c) wahr, daß von niederträchtigen Menschen ent-weder aus Neid, oder aus sonst einem Grolle, von besoffenen Soldaten, oder von der Jugend aus Leichtsinn, in den Anpflanzungen gefrevelt und geschabernackt wird; allein es läßt sich hier ge-wiß helfen, wenn man sonst nur folgenden Vor-schlag allgemein anzuwenden und auch aufs pünkt-lichste auszuführen sucht.

Wenn nemlich Bäume sind herausgerissen, oder auf eine oder die andere Art beschädiget, die-ses aber auch gehörig angezeigt worden, so stelle man die strengste Untersuchung an. Entdeckt man nun den Frevler, so lasse man ihn den Schaden ersetzen, die Untersuchungskosten bezahlen, und verurtheile ihn ohne Ansehen der Person zum Halseisen und zur Schanze. Entdeckt man ihn aber nicht, so lasse man die Nachbarn oder Glie-der der Gemeinde alle Untersuchungskosten aus ihrem Beutel, nicht aber aus dem gemeinheitli-chen Aerario, bezahlen und den Schaden ersetzen. Dieses wird jeden Nachbar theils auf die boßhaf-ten Frevler, theils auf die Kinder aufmerksam machen, die bößartigen, rachgierigen oder scha-denfrohen Seelen aber abhalten, fernerhin auf eine so schändliche Art zu schabernacken. Denn erstens erreicht ein solcher niederträchtiger Kerl sei-

seinen Zweck nicht, indem der Baumeigenthümer den Schaden ersetzt bekömmt, und zweitens muß er, wenn er nemlich aus dem nemlichen Orte ist, den Schaden selbst mit ersetzen und die Untersuchungskosten tragen helfen. Dieses vortreffliche Polizeigesetz ist seit einigen Jahren hier im Lande wirklich publicirt, und bei geschehenen Denunciationen auch in Vollzug gebracht worden. — Und endlich

ad d) braucht man sich gar nicht zu fürchten, daß bei dem Obstbaue, wenn er einmal, wie zu wünschen, ganz im Flore ist, nichts oder wenig zu gewinnen wäre; denn

1) nicht alle Menschen ziehen Obst, und
2) nicht alle Gegenden können dergleichen ziehen,
3) das Obst geräth nicht allerwegen und auch nicht alle Jahr,
4) läßt es sich noch auf mancherlei Art, die wir bisher noch nicht allgemein kannten, verwenden. So hat man noch nicht allerwegen Obstwein und Obstessig, und erst seit ein paar Jahren schicken wir einen Theil unseres Zwetschenmußes nach Rußland. Können wir nicht auch unser schönes frisches Winterobst, so wie Aepfelschnitzen, Birnhutzeln, gewelkte Zwetschen, Mirabellen und Kirschen dorthin schicken? —

Die Bepflanzung der Landstraßen und Feldwege.

Die Landstraßen, die breiten Dorf- und Feldwege

wege bieten in allen Gegenden einen großen Raum zu neuen Obstanpflanzungen dar.

Bei dergleichen Anlagen darf man aber ja eine hinlängliche Entfernung der Bäume von einander nicht vergessen, zugleich aber auch nicht ganz gleichgültig in der Wahl der Obstarten seyn; denn stehen die Bäume zu nahe zusammen, so können die Wege nicht gehörig austrocknen, sondern versumpfen leicht, und sind es Obstarten, die wegen ihres klebrigen Saftes leicht vom Staube verunreinigt werden, so verlieren diese in Hinsicht auf den Genuß sehr viel. Beispiele hierzu liefern uns die Wegebepflanzungen an der Bergstraße, in der Pfalz, am Rhein und an der Mosel. Was die Weite betrifft, in welcher die Bäume an den Landstraßen und Feldwegen von einander stehen sollten, dürften wohl 50 Fuß nicht zu viel seyn, aus Gründen, die ich schon mehrmalen angeführt habe. —

Hier noch eine allgemeine Bemerkung:

Man pflanze ja auf und nahe an solche Aecker, die zum Getraidebau bestimmt sind, keine frühen Obstsorten, indem man durch das Einsammeln derselben dem noch nicht reifen Getraide gar zu vielen Schaden zufügen muß. —

§. 22.

Hat man sich nach den vorigen §§. einen Platz zu seinen Anpflanzungen ausgesucht, und auch vorbeschriebenermaßen die Löcher gemacht, so geht es nun zum Anpflanzen selbst, welches dann entweder im Herbste, oder auch im Winter, wenn es die Wit-

terung

terung erlaubt, oder endlich im Frühjahre geschehen kann. — Zuerst hebe man die Bäumchen behutsam aus, und beobachte hierbei folgende Regeln:

1) Man suche den Baum mit so viel Wurzeln, als nur immer möglich, zu erhalten, und zugleich die Wurzeln selbst aufs beste zu schonen; denn von der Menge und Vollkommenheit der Wurzeln hängt die Schönheit und Vollkommenheit der künftigen Baumkrone ab. Man darf daher nicht so unvernünftig zu stechen, und den Baum hin und her wiegen, oder ihn endlich, wenn er nicht recht heraus will, mit Gewalt herausreißen, indem hierdurch die Wurzeln leicht verwundet, gesplittert, und die Haarwürzelchen vorzüglich zerrissen werden.

2) Hat man den Baum ausgehoben, so werfe man das Loch wieder zu, damit nicht etwa die Würzelchen des benachbarten Bäumchens, die vielleicht bis in das Loch reichen, entblößt da liegen und austrocknen, und beschneide sodann das ausgehobene Bäumchen an den Wurzeln.

Man schneide nemlich:

a) alle beschädigte und abgestorbene Theile der Wurzeln weg; indem diese sonst Gelegenheit zu Baumkrankheiten geben.

b) Man sehe darauf, ob der Baum viele oder wenig Wurzeln habe. Hat er viele Wurzeln, so

beschneide man sie so, daß sie eine schöne Wurzelkrone bilden, und sind auf einer Seite mehr Wurzeln, als auf der andern, so schneide man einige heraus, um dadurch eine Gleichheit heraus zu bringen. Hat der Stamm aber wenig Wurzeln, so suche man sie sorgfältig zu schonen.

c) Man sehe nach der Pfahl- oder Herzwurzel, und findet man, daß ein Baum mehrere derselben hat, so schneide man sie nicht ganz weg, sondern verstutze sie nur sehr stark; hat er aber nur eine, so schneide man diese bis auf eine Hand breit weg, damit sie neue und starke Wurzelbüschel ansetze.

3) Hat man die Wurzeln beschnitten, so gehts nun auch über die Krone her. Je weniger Wurzeln der Baum hat, desto mehr muß die Krone von ihren Zweigen hergeben; denn er kann sie sonst nicht alle genug ernähren, und die Wurzeln selbst können, da sie ihre Nahrung zur Erhaltung des Stammes und der Krone hergeben müssen, sich nicht gehörig verstärken. Wohl thut man, wenn man dem Bäumchen nur wenig Aeste und zwar solche läßt, von deren Ausbildung sich eine schöne Krone erwarten läßt.

4) Ist man mit dem Beschneiden fertig, so verschmiere man alle Wunden, die nur einigermaßen beträchtlich sind, mit Baumwachse. Thut man dieses, so wird man manches Bäumchen für Krankheiten bewahren, und nicht sehen müssen, daß hier und da ein Aestchen abstirbt. —

§. 23.

Sind nun die Stämmchen gehörig zugerichtet, so schreite man mit ihnen zur Verpflanzung. Man setze jedes derselben

a) ganz gerade, und zwar so tief ein, als es vorher gestanden. Will man es aber nicht einschlämmen, so kann man dasselbe etwa einen Zoll tiefer setzen, indem die Erde sich doch nach und nach setzt. Sodann richte man

b) den Stamm, wenn er etwa schon stark ist, gerade wieder gegen die Himmelsgegend, gegen welche er vorher gestanden, d. h. die Seite, die vorher gegen Mitternacht gesehen, wieder gegen Mitternacht, und jene, die gegen Mittag gestanden, wieder gegen Mittag; denn die Saftgefäße sind auf der Mitternachtsseite so fest und verengt, daß sie der Kälte am stärksten widerstehen, auf der Mittagsseite hingegen so ausgedehnt, daß sie viel eher vom Froste gedrückt werden. Bei ganz jungen Stämmchen hat man hierauf eben nicht zu sehen; denn auf diese hat die Himmelsgegend in ihren wenigen Lebensjahren noch nicht so viele Einwirkung gehabt, daß die Verwechselung derselben einen sichtbaren Einfluß auf sie haben sollte. Die Himmelsgegend selbst aber, nach welcher die Bäume vorher gestanden, kann man sich leicht durch einen kleinen Schnitt an einem kleinen Zweige bemerken, so daß man sich dann beim Verpflanzen nicht so leicht irren wird. Nachher breite man

c) Die Wurzeln, die man aber ja nicht wieder von neuem verletzen darf, ganz in die Rundung aus, so daß sich hoffen läßt, daß sie eine schöne Krone bilden werden. So wie nun dieses geschehen, so hält

d) einer den Baum recht gerade, und ein andrer steckt gleich einen Pfahl so in das Loch neben den Baum, daß keine Wurzeln beschädigt werden. Sodann reibt er

e) mit den Händen Erde, die neben dem Loche liegt, recht klar, und wirft sie in das Loch auf die Wurzeln; nun schüttet er

f) so viel Wasser in das Loch, als nöthig ist, die Erde ganz zu durchwässern; wirft sodann wieder klare Erde hinein, gießt wieder Wasser nach, und schlämmt so die Wurzeln recht tüchtig an, wirft das Loch ganz voll Erde, und tritt sie hernach hübsch an. Endlich bindet man dann

g) das Stämmchen gehörig an seinen Pfahl. Damit nun aber hier alle Reibungen, so viel möglich, vermieden werden, so legt man da, wo die Bindweide oder das Strohseilchen hinkömmt, Moos oder noch besser ein Stückchen Hutfilz, um das Stämmchen, vorzüglich aber zwischen den Pfahl und das Stämmchen, daß nach aller Wahrscheinlichkeit kein Druck und keine Reibung Platz greifen kann. —

Hat man etwa nach der gewöhnlichen Methode, nachdem nemlich der Baum bereits gesetzt worden, einen Pfahl darneben geschlagen, so muß man diesen oben abschneiden, und nach dem Stämmchen zu

ganz abrunden; denn thut man dieses nicht, so ist das Reiben bei der nothwendigen Bewegung des Baumes nicht zu verhindern, nnd dann hat man an der verwundeten Stelle in der Folge einen Brandflecken zu erwarten. Ueberhaupt aber gefällt mir folgende Methode, die Bäume mit Pfählen zu versehen, die ich in den sehenswerthen schönen Anlagen um Leipzig angewendet fand, sehr wohl. Wenn der Baum schon gepflanzt ist, so schlägt man auf zwei Seiten desselben, ungefähr dreiviertel Schuh von demselben einen kurzen Pfahl, sodann nimmt man ein Strohseil, bindet dieses an den einen Pfahl, flichtet es zusammen, schlingt es um das gepflanzte Stämmchen, und befestiget es dann vermittelst einer Weide an den andern gegenüberstehenden Pfahl. Dieses hat einen doppelten Nutzen. Erstens hat das Bäumchen in der Luft seine ihm zum Gedeihen nöthige Bewegung, wird aber in der Erde auf keine ihm nachtheilige Art erschüttert, und zweitens kann platterdings keine Reibung statt finden.

§. 24.

Sind die Bäumchen gepflanzt und so, wie man es wünschte, gekommen, so muß man sie in der Folge auch gehörig auszuputzen suchen, und dieses zwar so oft, als es nur immer nöthig zu seyn scheint. Nöthig ist es aber,

1) bei Wasserreisern. Wasserreiser selbst aber sind jene jungen Triebe, die nicht an dem Orte, wo sie eigentlich hervorkommen sollten, sondern aus dem Stamme, oder den starken Aesten her-

aus wachsen, und so entweder der ganzen Baumkrone, wenn sie nemlich am Hauptstamme sitzen, oder den starken Aesten, wenn sie sich an diesen befinden, die Nahrung entziehen. Da diese nun ganz zwecklos dastehen, keinen Nutzen, wohl aber Schaden bringen, so muß man sie, so bald sie nur zum Vorscheine kommen, wegschneiden.

2) bei trocknen Aesten. Es ist einem um gesundes und tragbares Holz, nicht aber um trockne Aeste und Zweige zu thun. Diese letztern müssen also weg. Man schneidet sie demnach ganz nahe und glatt an dem noch gesunden Holze, woran sie sitzen, ab, damit die durch diesen Schnitt gemachte Wunde desto leichter wieder überwachsen könne, welches auch um so eher geschiehet, als der annoch vorhandene gesunde Zweig, nunmehro den Nahrungssaft, den er vorher mit seinem gesunden, nunmehro aber abgestorbenen Nachbar theilen mußte, allein genießt, desto stärker wachsen, und mithin auch die abgeschnittene Platte desto leichter mit Rinde überziehen kann. — Ist freilich die gemachte Platte groß, so kann sie nicht überwachsen. Gut ist es daher, daß, sobald man merkt, daß der obere Theil eines Astes dürre zu werden anfängt, man denselben sogleich wegräume, und so das Uebel nicht überhand nehmen lasse. Ist aber etwa kein Zweig vorhanden, an dem der Abschnitt in gesunden Theilen geschehen könnte, so muß man den Ast nahe am Stamme wegsägen, und den Schnitt mit dem Messer glatt machen.

Niemalen aber darf man einen verwundeten Theil der Witterung blos stellen, sondern denselben mit Baumwachs oder Baumkütt verstreichen; denn thut man dies nicht, so entsteht eine Fäulung und hiedurch das Hohlwerden des Stammes. —

3) bei übers Kreutz gewachsenen und sich leicht berührenden Zweigen. Werden diese größer und stärker, so drücken und reiben sie sich bei windigem Wetter, und verwunden sich so stark, daß endlich der Brand dadurch entsteht. Nothwendig ist es daher, daß man einen davon, bei Zeiten an einem schicklichen Orte abnehme. Ist aber etwa das Uebel schon eingerissen, und der Brand bereits vorhanden, so muß man die kranke Stelle, nachdem man einen Ast abgenommen hat, bis auf das gesunde Holz ausschneiden, und die Wunde wohl mit Baumkütte bestreichen.

4) bei zu vielen in der Baumkrone versteckten kleinen Zweigen. Diese kleinen Zweige, welche wegen Mangel an nöthiger Luft und Sonne, nie recht vollkommenes und schönes Obst hervorbringen können, sind mehrentheils eine Geburt zur Ungebühr stehen gebliebener Wasserreiser. Man schneidet sie im Frühjahre sammt und sonders heraus, um hierdurch selbst der Hauptkrone mehr Luft zu schaffen, und sie von Schmarotzern zu befreien.

5) bei gar zu stark zur Erde hängenden Aesten. Jungen hochstämmigen Bäumen muß

man nie erlauben, daß sie ihre Krone zu tief ansetzen, und ihre Zweige nach der Erde leiten, nein man muß ihnen gleich eine solche Richtung geben, daß sie mit ihrer Krone hinauf müssen. Findet man aber etwa schon erwachsene Bäume, die ganz verwildert sind, und ihre Zweige tief zur Erde neigen, da muß man, so viel möglich, mit Säge und Messer zu Hilfe kommen; wie dieses aber geschehen müsse, muß die Natur der Sache und die Beschaffenheit der Umstände selbst lehren; allgemeine und ganz verständliche Regeln lassen sich hier nicht wohl geben. — Uebrigens wird jeder Landwirth wohl thun, wenn er seine Bäume im April und November mit einer nassen Bürste oder Lappen abreibt, und sie dadurch von Moos und fremden Unreinigkeiten befreit.

Zweiter Abschnitt.

Die mannichfaltigen Obstarten, und ihre Benutzung.

Erstes Kapitel.

Die mannichfaltigen Obstarten.

§. 1.

Wenn man sich mit der Cultur der Obstbäume beschäftiget, so erwartet man doch endlich auch wohl einmal die Früchte seines Fleißes, und diese sind das mannichfaltige Obst, welches die gepflanzten und gepflegten Bäume liefern. Wir handeln demnach hier von den verschiedenen Obstarten, betrachten unter ihnen aber bloß die, welche die besten und ausgesuchtesten genennt zu werden verdienen, und übergehen recht gern jene, die in dem Register ihres Geschlechts den letzten Platz einnehmen.

Wir theilen aber das Obst

in Kernobst,	in Steinobst,
hierher gehören:	hierher gehören:
1) Die Aepfel.	1) Die Pflaumen.
2) Die Birn.	2) Die Kirschen.
	3) Die Aprikosen.
	4) Die Pfirschen.

in Schaalenobst	und	in Beerenobst.
hierher gehören:		hierher gehören:
1) D. Welschennüsse.		1) Die Maulbeere.
2) Die Haselnüsse.		2) D. Johannisbeere
3) Die Kastanien.		3) Die Stachelbeere.
4) Die Mandeln.		4) Die Himbeere.

Das Kernobst

theilt man, und zwar so weit es die Aepfel und Birnen betrifft, in Sommerobst, Herbst- und Winterobst.

Sommerobst heißt dasjenige, welches in den Sommermonaten reift, gewöhnlich am Baume zeitig wird, und sich nicht lange hält.

Herbstobst hingegen dasjenige, welches in den Herbstmonaten seine Vollkommenheit erreicht, und solche bis Ende Dezembers behält.

Winterobst endlich dasjenige, welches erst in den Wintermonaten seine Vollkommenheit erhält, und zum Theil wohl bis zur künftigen Obstärndte dauert. Der Ordnung nach kommen nun

I. Die Aepfel.

Der Apfelbaum hat wohl den Holz- und Paradies- oder Johannisapfelbaum zu seinen Ureltern, und stammt — freilich von der Natur selbst schon mehr veredelt — vermuthlich aus den zuerst bewohnt gewesenen Morgenländern her, woher er nach Griechenland, dann nach Italien, von da nach Gallien (Frankreich) übergegangen, und sich sodann in dem

übrigen Europa verbreitet zu haben scheint. Der Baum wird 90—100 Jahr alt, verträgt einen rauhen Himmelsstrich, und fast jede Erdlage; jedoch kommt er in einem frischen, tiefen, mürben Boden und guter Gartenerde am besten fort. In feuchtem oder niedrigen Grunde und gegen Mitternacht wird er aussätzig, mosig, kränkelnd und stirbt bald ab. Auf einem freien luftigen Standorte aber gegen Mittag oder doch gegen Morgen wächst er geschwind und liefert die schönsten und gewürzhaftesten Früchte. Er darf nicht zu tief gesetzt werden, weil seine Wurzeln gern aus der Oberfläche des gebauten Landes ihren Nahrungssaft einsaugen. Der Frost schadet ihm selten, weil sein Saft im Herbste bald zurück und im Frühjahre spät eintritt. Seine Früchte frisch genossen, sind gesund und erquickend, halten sich am längsten, sind gut zum Kochen und Trocknen, und geben einen vortrefflichen Wein und Weinessig, und liefern endlich durch den Verkauf manchen Thaler in die Kasse. — Jetzt haben wir durch Fleiß, Cultur und die verschiedenen Veredlungsmethoden, sehr mannichfaltige Aepfelarten.

Wir theilen sie in Sommeräpfel, Herbstäpfel und Winteräpfel.

Sommeräpfel.

Die vorzüglichsten unter diesen sind:

1) Der rothe Sommererdbeerapfel, rothe Sommerkalwill.

Dieser bekannte, sehr beliebte Apfel ist von mittelmäßiger Größe, geribbt, an der Sonnenseite dun-

kel, an der entgegengesetzten aber hellroth und bisweilen mit kleinen weißen durchschimmernden Punkten durchsprengt, unter der Schaale röthlich, von einem vortrefflichen weinsäuerlichen erdbeerartigen Geschmacke. Man nennt ihn auch an manchen Orten Veilchenapfel, rother Rosmarinapfel. Seine Reifzeit ist das Ende des Augusts, wo man ihn gleich vom Baume wegessen kann. Er hält sich nicht lange, sondern wird bald trocken oder mehlig, daher man ihn dann auch bald wegessen oder verkaufen muß. —

2) Der weiße Sommererdbeerapfel, weiße Sommerkalwill.

Auch dieser, als Bruder von vorigem, ist von ziemlicher Größe, dabei aber platt gedrückt, geribbt, weißgelb von Farbe, und ebenfalls von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmacke. Er wird Ende Augusts reif, und hält sich, ohne jemals mehlig zu werden, bis zum November.

3) Der rothe kurzdauernde oder Augustapfel.

Dieser ganz vortreffliche und sehr früh reifwerdende Apfel wird an manchen Orten auch wegen seines Geruchs, so wie der rothe Erdbeerapfel, Veilchenapfel genennt. Seine Farbe ist hellroth, bisweilen mit dunkeln Stellen versehen. Das Hellrothe selbst wechselt oft mit blaßrothen Streifen ab, und läßt hie und da einige orangegelbe Stellen durchblicken. Er ist von mittlerer Größe. Das Fleisch des Apfels ist schneeweiß, nur spielt bisweilen etwas Gelbröthliches hervor, milde und von einem angeneh-

nehmen süßsäuerlichen Geschmacke. Er reift bei Zeiten im August, kann gleich vom Baume weggegessen werden; hält sich aber auch nicht lange.

4) Der rothe Sommerrosenapfel.

Dieser schöne mittelmäßig große Apfel ist größtentheils von Farbe hellroth, nur hat er einige weißliche Strahlen, die beim langen Liegen schön gelb werden, und bisweilen einige weißliche Pünktchen, die aber bei der Lagerreife dunkelbraun aussehen. Sein Fleisch ist anfangs derb, zart, wird endlich ganz milde, und hat einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack. Er reift Ende Augusts und dauert oft bis zu Ende des Märzes; daher man ihn billig auch unter die Winteräpfel zählen sollte.

5) Der Sommerborsdorfer.

Dieser hat seiner äußern Gestalt nach viel ähnliches mit unserm edeln Borsdorfer, nur ist er etwas weißlicher und länglicher. In Rücksicht des Geschmacks aber weicht er ganz von jenem ab; denn er ist trocken, und von wenig süßem Safte. Er reift zu Ende Augusts und hält sich bis gegen Weihnachten.

6) Die gelbe Sommerrenette.

Dieser bekannte mittelmäßig große Apfel ist von hellgelber Farbe und mit großen braunen Punkten, bisweilen auch wohl mit braunen Warzen versehen. Er hat ein weißes, festes und saftiges Fleisch, läßt sich vom Baume wegessen; wenn er aber eine Zeitlang liegt, so bekömmt er inwendig Flecken, die

ihn

ihn dann etwas bitter machen, reift in der Mitte des Septembers und hält sich bis in den November.

7) Der gelbe Sommersüßapfel.

Dieser ist ein eben nicht großer, nach der Blume spitzzugehender gelber Apfel von einem trocknem Fleische. Seine Reife erlangt er bei uns zu Ende Augusts. —

8) Der rothgestreifte Sommersüßapfel, oder Streifapfel.

Dieser Apfel ist weiß und roth gestreift, größer als der Borsdorfer, nur etwas saftig und wird gleichfalls zu Ende des Augusts reif. —

9) Der Jakobsapfel.

Dieser kleine weißgelbe Apfel, den man in hiesiger Gegend den kleinen Kornapfel nennt, ist zwar kein vorzüglich guter Apfel; allein, da er einer von denen ist, die unter allen zuerst — zu Ende Juli — reif werden, und übrigens auch einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack hat, so verdient er doch die Aufmerksamkeit des Oekonomen.

§. 2.

Herbstäpfel.

Die vorzüglichsten unter diesen sind:

1) Der rothe Herbsterdbeerapfel, rothe Herbstkalwill, auch braunrothe Himbeerapfel.

Dieser ist ein schöner, ziemlich großer Apfel von rother Farbe, von einem zarten blutrothem Fleische und ganz vortrefflichen Geschmacke, und daher ganz ausgesucht für die Tafel. Er ist im October eßbar und hält sich 4 bis 6 Wochen. —

2) Der weiße Herbsterdbeerapfel, weiße Herbstkalwill.

Dieser ist ein grünlich gelber, ansehnlicher und wie alle Kalwillenarten geribbter Apfel, mit einem milden Fleische und sehr lieblichen Safte. Er reift im November und dauert bis gegen Weihnachten.

3) Der gestreifte Herbsterdbeerapfel, gestreifte Herbstkalwill.

Dieser ist ein schöner, ansehnlicher Tafelapfel von blaßgelber Grundfarbe, die mit vielen sowohl dunkel- als hellrothen kurzen und langen Streifen überzogen ist, zwischen welchen überdies noch viel verwaschenes Roth in Flecken, auch viele starke und zarte Pünktchen befindlich sind. — Das Fleisch ist weiß, mit viel durchschimmernden Röthlichem, übrigens zart und milde, und hat einen süßen, angenehmen, nach Erdbeeren schmeckenden Saft. Er ist im November eßbar und hält sich bis in den März, daher man ihn auch lieber den gestreiften Wintererdbeerapfel nennen sollte. Einige nennen ihn auch rothen Paradies- oder Himbeerenapfel. —

4) Der rothe kurzdauernde Herbstapfel, oder rothe Herbststrichapfel.

Dieser übertrifft seinen im Sommer reifenden Bruder, bei weitem sowohl an Größe, als an Dauer. Er ist blaßgelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth, kurzgestreift und punctirt. Sein saftiges Fleisch ist weiß, und von einem ganz vortrefflichen Geschmacke. Er wird Ende Augusts reif und hält sich bis in den October.

5)

5) Der gelbe Herbstsüßapfel.

Dieser ist ein kleiner angenehmer Apfel von gelber Grundfarbe, bisweilen an der Sonnenseite karmoisinroth, in welchem man schöne gelbe Pünktchen sieht. Sein Fleisch ist weiß und locker und hat einen angenehmen süßen gewürzhaften Geschmack. Er reift Ende Septembers und hält sich schmackhaft etwas über 4 Wochen. Er schickt sich vorzüglich zum Welken oder Trocknen.

6) Der weiße Rambur, auch Blumensaure.

Dieser große, schöne Apfel wird bei uns der große Kornapfel genennt. Seine Grundfarbe ist anfänglich grün, sodann hellgelb, auf der Sonnenseite mit starken und dünnen Strichen geröthet, die sich bisweilen in sehr zarten Punkten verlieren. Sein Fleisch ist sehr weiß und zart, locker, und sein Saft säuerlich anziehend; er reift im September, dauert bis in den Januar und auch wohl bis in den Februar, und ist mehr Wirthschafts- als Tafelapfel.

7) Der rothe Kardinalapfel.

Dieser ist ein großer plattgedrückter, glatter und blaßrother Apfel mit einem grünlichweißen feinem Fleische und weinsäuerlichem Safte. Er reift Ende Octobers und hält sich bis in den December.

8) Der weiße Karolin.

Dieser Apfel ist glatt, gelblichweiß, von milden Fleische und angenehmen säuerlichen Safte. Er reift ebenfalls Ende Septempers und hält sich bis in den December. —

§. 3.

Winteräpfel.

Diese sind in Hinsicht ihrer Dauer eigentlich die vornehmsten, und verdienen auch daher am mehrsten angebauet zu werden. Wir wählen aber unter ihnen folgende:

1) Den edlen Winter-Borsdorfer.

Dieser, den man im Oestreichischen Marschanzker nennt, dürfte wohl der König unter unsern deutschen Aepfeln seyn, und so als der Stolz seiner Brüder den ersten Rang verdienen; denn er ist eigentlich deutschen Ursprungs und hat vermuthlich das in Kursachsen und zwar drei Stunden von Meißen und eben so weit von Dresden nach dem Erzgebürge zu liegende Dorf Borsdorf zu seinem Vaterlande. Die Franzosen nennen ihn Bastarde renette. Obschon der Baum etwas spät zu tragen anfängt, so ersetzt er doch dieses durch seine Fruchtbarkeit und außerordentliche Dauer. — Die Aepfel, die er uns liefert, sind einer gedrückten Kugel ähnlich, ihre Grundfarbe ist grüngelb, an der Sonnenseite glänzend blutroth mit vielen gelben Pünktchen und oft mit gelbbraunen Warzen. Das Fleisch ist weiß und fest, wird aber im Liegen mürbe, ist wenig saftig, aber süß und mit einer angenehmen Säure vermischt. Sie sind als Tafelobst nicht nur eine Zierde für unsern Tisch, sondern geben auch von ihrer Schaale entblößt und von ihrem Kernhause befreiet, ganz vortreffliche Schnitzen, und gequetscht oder zerstoßen und gekeltert einen sehr preißwürdigen

gen

gen Obstwein oder Cyder. Er erhält seine Reife *) im Oktober, wird eßbar im December und hält sich bis Ostern, und auch wohl bis Pfingsten. —

2) Den Zwiebelborsdorfer.

Dieser sehr breitgedrückte Apfel kömmt beinah mit dem edlen Borsdorfer, wovon er auch ganz sicher Blutsverwandter ist, in allem überein; nur ist das Fleisch nicht so zart, als bei jenem. Seine Reifzeit und Dauer ist die nemliche, wie jene seines Vetters.

3) Den rothen Borsdorfer.

Dieser vortreffliche Apfel hat die Gestalt eines mittelmäßig großen Winterborsdorfers, nur mehr gedrückt, seine Farbe ist gelbgrün, an der Sonnenseite glänzend dunkelroth und abgesezt gestreift, in der Grundfarbe sieht man bräunliche Punkte, in dem Rothen aber weiße. Sein Kernhauß ist mit einer rothen Ader umgeben, das Fleisch ist grünlichweiß, fest, der Saft süß und mit dem eignen angenehmen Borsdorfer Geschmack. Er wird am spätesten gegen Weihnachten lagerreif und hält sich bis im März.

Die Borsdörfer sind die gesuchtesten und geschätztesten Aepfel; der Baum wächst zwar langsam und wird

*) Reif heißt das Obst, wenn es auf dem Lager vergohren hat, mürbe und dadurch eßbar geworden; z. B. die Winteräpfel 3 — 6 Wochen nach dem Abnehmen von Stamme. Zeitig aber ist das Obst, wenn es so lang am Baume gehangen, bis es ausgewachsen ist, und abfallen will, das Winterobst z. B. im October.

wird spät tragbar, aber alsdann ist er auch sehr fruchtbar, und seine Blüthe erträgt ohne Nachtheil die ungünstigste Witterung.

4) Den englischen Goldpepping, auch kleine Pepping.

Dieser ist eine Frucht, die ganz unsere Achtung verdient. Sie ist das unter den englischen Aepfeln, was unser edle Borsdorfer unter den deutschen ist. Dieser vortreffliche Apfel hat die Größe unseres edlen Borsdorfers, nur ist er etwas länger, als dieser, und sieht auf der Sonnenseite goldgelb und gelbbraun punktirt, auf der entgegengesetzten aber matter aus; sein Fleisch ist weißgelb, milde, voll edlen Saftes und von einem sehr angenehmen Geschmacke. Er reift im December, und hält sich bis in den August.

5) Den deutschen Pepping.

Dieser bei uns bekannte Apfel wird hie und da mit dem englischen Goldpepping verwechselt. Er ist ebenfalls etwas länglich, glatt, von grünlichgelber Farbe und mit bräunlichen Punkten eingesprengt. Er hat weißgelbes, zartes, festes und saftiges Fleisch und einen sehr angenehmen, süßen und gewürzhaften Geschmack, und hält sich so lang, als unser Borsdorfer. —

6) Den weißen Wintererdbeerapfel, weißen Winterkalwill, auch Kardinalapfel.

Diesen Apfel nennt man in hiesiger Gegend Quittenapfel. Er ist das unter den französischen Aepfeln, was der Borsdorfer unter den deutschen und der Goldpepping unter den englischen ist.

Ich weiß nicht, ob ich ihm nicht den Vorzug vor allen andern geben soll? — Er ist ziemlich groß, geribbt wie alle Kallwillenarten und von Farbe goldgelb, mit vielen kleinen weißen Pünktchen; er hat ein weißgelbliches zartes Fleisch, einen sehr angenehmen erhabenen wein- und erdbeerartigen Geschmack, überhaupt alles, was man von einem recht guten Apfel verlangen kann, reift im December und hält sich bis in den kommenden Sommer. Manches Jahr bekömmt er schwarze Flecken; allein diese benehmen ihm weder etwas an seinem Geschmacke, noch an seiner Dauer, sondern bloß an seiner Schönheit. Nur Schade, daß der Baum nicht recht dauerhaft ist; denn er bekömmt leicht den Brand, und wird überhaupt auch nicht recht groß.

7) Den rothen Wintererdbeerapfel, rothen Winterkalwill.

Dieser ganz vortreffliche ansehnliche geribbte Apfel ist auf der Sommerseite dunkelroth, auf der entgegengesetzten aber goldgelb und nur wenig röthlich. Aus seiner Röthe blicken viele kleine weißliche Punkte hervor. Das Fleisch ist unter der Schaale röthlich, fein und zart, und von einem schönen erdbeerartigen Geschmacke. Er ist im December eßbar und hält sich bis Ostern, daher man ihn auch, z. B. auf dem Eichsfelde, Osterapfel nennt. —

8) Die verschiedenen Renettenarten.

Alle Renettenarten verdienen mit unter die Aepfel vom ersten Range gezählt zu werden. Ihre Mannichfaltigkeit und zum Theil auch ihre Aehnlich-

lichkeit unter einander ist aber so groß, daß man sich leicht irren und eine mit der andern verwechseln kann. Unter ihnen wollen wir nur folgende wählen:

a) Die gelbe deutsche oder Goldrenette.

Diese ist ein mittelmäßig großer, schöner Apfel, der auf der Sonnenseite röthlich und mit braunen Punkten versehen ist, und bisweilen vom Stiele an zur Hälfte eine rauhe Schaale hat. Sein Fleisch ist zart, saftig und von einem überaus angenehmen Geschmacke. Sie hält sich bis tief in den Sommer.

b) Die grüne Renette.

Diese ist mittelmäßig groß, weißgrün mit hervorscheinenden kleinen grünen Punkten und einigen grauen Flecken. Ihr Fleisch ist zart, weinsäuerlich süß und sehr angenehm. Sie dauert beinah so lang, bis ihre Brüder wieder reif werden. Einige nennen sie auch die unvergleichliche Renette, Renette non parälge (Reinette non pareille).

c) Die graue oder rauhe Renette.

Diese ist wohl unter allen Renettenarten die bekannteste. Sie ist ein großer, grauer und von Ansehen rauher Apfel mit einer grünen Grundfarbe. Ihr Fleisch ist weißgrünlich, fein und mit einem angenehmen Safte versehen. Diese Renette erhält ihre Zeitigung erst nach Weihnachten und hält sich bis wieder dahin. Soll dieser Apfel gut werden, so muß man ihn so lange am Baume lassen, als es der Frost erlaubt; nimmt man ihn aber zu früh — vor Allerheiligen — ab, so schrumpft er zusammen und wird lederartig.

d) Die rothe Renette.

Diese ist eine der besten und ansehnlichsten Renettensorten. Sie hat eine dünne Schaale, eine grüngelbe, auf der Sonnenseite mehrentheils in kurzen Streifen stark geröthete und dann und wann gräulich punktirte Farbe. Ihr Fleisch ist zart, fest und gelblich, und der Geschmack erhaben süßweinsäuerlich. Sie reift im December und hält sich bis in Mai.

e) Die getüpfelte Renette.

Diese ist eine der schönsten Renetten, von Anblick und Geschmack. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite hellroth, in welchem sich längere und kürzere, starke und zarte dunkelrothe Streifen befinden. Zwischen allen diesen erblickt man weißgelbe Kreise, deren Mittelpunkt einen kaum bemerkbaren Stich hat, und in dem blaßgelben erscheinen die Umkreise dieser Punkte grün. Das Fleisch ist gelblichweiß, zart und fest, uud der Saft von einem säuerlichsüßen erhabenen Geschmacke. — Sie hält sich sehr lang. —

f) Die grüne Bandrenette.

Diese ist von mittelmäßiger Größe, hat eine grüngelbe Grundfarbe, in welcher man große grüne Punkte siehet. Auf der Sonnenseite ist sie röthlich, und hier bemerkt man helle und dunkelrothe, kurze und lange Striche, zwischen welchen die Grundfarbe etwas schmutziggelb hervorscheint, so wie man dann im rothen auch noch viele gelbe Punkte, und vom Stiele an über die Oberfläche verschiedene Stralen

von grüner, rother und gelber Farbe zerstreut erblickt. Das Fleisch ist weißgelb, zart und fest, der Saft angenehm süß, und der Apfel von langer Dauer. —

g) Die Casselerrenette.

Diese ist ein sehr schöner Apfel von citronengelber Grundfarbe, deren Sonnenseite karmoisinroth verwaschen, in welchem sich dunkele Streifen, oder auch fahle in einem Sternchen bestehende Punkte befinden. Das Fleisch ist weißgelb, fast schmelzend, zart, mürbe und voll eines sehr feinen süßen und würzhaft schmeckenden Saftes. Sie reift im December und hält sich den ganzen Winter.

9) Der rothe Stettiner oder Rostocker, Eiser oder Annaberger Apfel.

Dieser allbekannte, große plattrunde Apfel ist größtentheils auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der entgegengesetzten aber hellgrün, selten ganz roth. Er hat ein hartes mit einem süßlichweinartigen Safte versehenes Fleisch. Der Apfel reift im December und hält sich bis im Juli. Nebst dem, daß man ihn zu seiner Zeit mit Ehren auf die Tafel bringen darf, liefert er auch einen angenehmen Aepfelwein oder Cyder.

10) Der grüne Stettiner.

Dieser hat alles mit dem vorigen gemein, nur ist er etwas säuerer. Aus dem Kern desselben scheint der sogenannte Glasapfel entstanden zu seyn, der dann noch mehr Säure, als der Stettiner, hat. Er ist mehr Wirthschafts- als Tafelapfel.

11) Der gelbe Stettiner, auch Glasapfel.

Dieser hat die Größe und Form des vorigen; nur ist seine Grundfarbe schön citronengelb und auf der Sonnenseite hochroth, bisweilen auch weißlich oder braun punktirt. Sein Fleisch ist fest und weiß, der Geschmack säuerlichsüß und stärkend. Er reift und hält sich so lang, als seine zwei Brüder.

12) Der graue Kurzstiel.

Dieser ansehnliche Apfel hat seinen Namen von seiner Farbe und seinem außerordentlich kurzen Stiele. Er hat eine grüngelbe Grundfarbe, die auf der Sonnenseite grau und mit Roth durchzogen ist. Sein Geschmack ist angenehmweinsäuerlich und seine Dauer bis Pfingsten. —

13) Der braune Matapfel.

Dieser wahrhaft schöne, dem rothen Herbsterdbeerapfel ziemlich ähnliche Apfel, hat eine hellgelbe Grundfarbe; an der Sonnenseite aber ist er dunkelroth und spielt ziemlich, vorzüglich aber nah am Stiele, ins Violette, ja beinah ins Schwarze. Bisweilen hat er auch in dem blässern Roth starke schwärzere Pinselstriche und ist mit vielen zarten gelben Pünktchen bestreuet. Sein Fleisch ist fest, der Saft weinsäuerlich und stärkend. Er ist ganz vortrefflich zum Aepfelwein, so wie auch zum Dämpfen. Er ist im November eßbar und hält sich bis in den April. Dieser Apfel ist in der Blüthe sehr empfindlich gegen die Witterung, seine Früchte gerathen daher nicht alle Jahr. —

14) Der weiße Matapfel.

Dieser ist ein Bruder des braunen, von mittler Größe und hellgelben Grunde, auf der Sonnenseite aber von hellrother Farbe, welche sich aber größtentheils nur in rothen Strichen zeigt, und mit einem starken Duft überzogen ist, so wie er dann auch viele große und kleine braune Punkte, und um den Stiel herum meistens eine rauhe Lederfarbe hat. Sein Fleisch ist weiß und voller süßsäuerlichen renettenartigen Saftes. Er reift und hält sich so lang, wie der vorige.

15) Der rothe Taubenapfel, Jerusalemsapfel.

Dieser ist ein ganz vortrefflicher Apfel von mittler Größe, gelb, an der Sonnenseite aber, mit rosenrothen ins Bläuliche spielenden Streifen, woher er dann auch wohl den Namen Taubenapfel haben mag. Er hat ein zartes, mürbes, weißes, bisweilen aber unter der Schaale etwas röthliches Fleisch, mit einem angenehmsäuerlichen Safte, reift im December und hält sich bis in April.

16) Der englische Königsapfel.

Dieser ist ein großer, schöner, dem Stettiner ziemlich ähnlicher Apfel, von gelber Grundfarbe, und mit vielen schwarzbraunen Punkten, aber sehr ungleich bestreuet. Das Fleisch ist zart, weiß und fest, und von einem weinsäuerlich süßem Geschmacke. Er ist eßbar im December, hält sich beinah ein ganzes Jahr, und ist ein ganz vortrefflicher Wirthschaftsapfel. —

17) Der gestreifte Wintersüßapfel, Königsapfel, harte Süßapfel.

Dieser ist ein angenehm gebildeter schöner Apfel von hellgelber Grundfarbe, die vorzüglich auf der Sonnenseite von karmoisinrothen Streifen in die Länge durchschnitten ist. Er hat, wenn er reif ist, ein gelbliches mildes Fleisch, dabei aber wenig Saft. Er hält sich übrigens aber bis in das Frühjahr. —

18) Der rothe Apisapfel.

Dieser, den man auch des Königsmunds-apfel, Rothbäckelchen und Rothkehlchen nennt, ist ein kleiner niedlicher einem kleinen Borsdorfer, der Gestalt nach, ähnlicher Apfel, mit einer sehr glatten und glänzenden Schaale, auf der Sonnenseite von rother mit schwarzen, auf der entgegengesetzten aber von grüner und zur Zeit der Reife von weißgelber Farbe mit grauen Pünktchen. Sein Fleisch ist fest, aber zart, der Saft wenig und von einem Geschmacke, der dem des Borsdorfers etwas ähnlich, aber nicht so gewürzhaft ist. Der Apfel zeitigt im December und bleibt schmackhaft bis in den Jul. Der Baum ist äußerst fruchtbar und verdient in dieser Hinsicht schon einige Aufmerksamkeit. — Man hat in unserer Gegend einen ähnlichen Apfel, den man Zipollenapfel nennt, und der vielleicht aus den Kernen des kleinen Api entstanden seyn kann. Es ist aber nicht viel daran, und folglich ist er auch nicht weiter zu empfehlen.

II. Die Birnen.

§. 4.

Der wilde Holzbirnbaum dürfte ja wohl in Vereinigung mit dem Quittenbaume die gemeinschaftliche Mutter der mannichfaltigen Birnarten, und gleichfalls das glückliche Orient der Geburtsort der ersten Veredlung seyn. Der Birnbaum zeichnet sich vor den übrigen Obstbäumen dadurch aus, daß er seine Wurzeln tief in den Boden eindringen läßt, und seine Kronzweige in die Höhe streckt, daß er oft 40 Fuß hoch wird. Er erreicht ein hohes Alter und wird bald tragbar, seiner Blüthe schadet die rauhe Witterung nichts. Auf trocknem Lande an einer warmen Lage liefert er schöne und schmackhafte Früchte; auf nassem und kaltem Boden hingegen kommt er nicht fort, es sey denn, daß er auf Quitten veredelt und zu Zwergbäumen gezogen wird. Man benutzt die Birnen in der Wirthschaft, um Wein, Weinessig und Syrup oder Muß daraus zu machen, zum Kochen und zu Schnitzen.

Wir theilen auch diese Obstart in: Sommerbirn, Herbstbirn und Winterbirn.

1) Sommerbirn.

Die vorzüglichsten unter ihnen sind:

1) Die lange Sommerbergamotte.

Diese ist eine schöne, lange, gelbgrünliche, mit vielen bräunlichen Punkten überstreuete Birn mit einem schmelzenden Fleische und angenehmschmeckenden süßem Safte. Sie reift in der Mitte, oder

auch gegen Ende Augusts und hält sich ungefähr 14 Tage. Der Baum macht eine außerordentlich große und schöne Krone, die bei fruchtbaren Jahren sehr viel Obst liefern kann.

2) Die runde Sommerbergamotte, auch Scheibenbirn.

Diese, sich durch ihre runde äpfelartige Form ganz auszeichnende, bei uns sehr bekannte Birn, sieht ganz rauh, auf der Sonnenseite dunkelroth, mit grauen, auf der entgegengesetzten aber grünlichgelb mit grünen Punkten besprengt, aus. Ihr Fleisch ist, wenn sie vom Baume genommen wird, fest und körnigt, wird aber bald milde, und ist voll eines sehr angenehmen Saftes. Ihre Reifzeit ist Ende Augusts. Sie hält sich 3 Wochen.

3) Die Straßburger Sommerbergamotte.

Diese Birn, die der gemeine Mann die Stechbirn nennt, ist von mittelmäßiger Größe und einer angenehmen Birngestalt, von Farbe grüngelb mit einigen grauen Punkten bestreuet, und voll eines süßsäuerlichen angenehmen und erquickenden Saftes. Sie reift Ende Augusts und hält sich 4 Wochen.

4) Die Franzmadam, auch Brüsseler oder Tafelbirn.

Diese ist eine ziemlich große und ansehnliche Birn. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, auf der Sonnenseite aber geröthet, und diese Röthe verbreitet sich immer schwächer in Streifen nach dem Stiele zu, so wie dann auch gelbe Pünktchen durch das Rothe schimmern. Ihr Fleisch ist derb und brüchig, wird aber bei vollkommener Reife voll eines süßen,

angenehmen und erquickenden Saftes. Ihre Reifzeit ist im August; sie hält sich aber vom Baume weg nur 8 Tage.

5) Die Muskateller Orangenbirn, auch Sommerpomeranzenbirn, gelbe Pomeranzenbirn, grüne Pomeranzenbirn, runde Pomeranzenbirn.

Diese mittelmäßig große und ziemlich runde Birn ist eine der besten Sommerbirn. Ihre Grundfarbe ist gelbgrün, auf der Sonnenseite aber ist sie geröthet, und zeigt viele kleine gelbe Pünktchen, bisweilen auch braunrothe Flecken. — Sie hat ein etwas festes, jedoch dabei sehr saftiges gewürzhaftes Fleisch. Ihr Saft selbst ist süß und muskatellerartig. Sie reift Ende Augusts, hält sich aber nicht über 14 Tage; denn sie wird bald teigig.

6) Die Citronenbirn.

Diese bei uns sehr bekannte Birn, die aber gar keine Aehnlichkeit mit einer Citrone hat, ist ziemlich groß, rund und nach dem Stiele spitzig zulaufend. Zur Reifzeit ist sie sehr gelb und bisweilen an der Sonnenseite etwas röthlich; ihr Fleisch mild, saftig und von sehr lieblichem Geschmacke. Man muß sie im Auguste, wenn sie noch ganz grünlich aussiehet, vom Baume nehmen; denn sie wird sonst zu bald mehlig, und nach dem Kerngehäuse zu, teigigt. Ich schätze diese Birn, die sich, wenn sie zu rechter Zeit gepflückt wird, bis in den Oktober hält, sehr hoch.

7) Die Spahrbirn.

Diese ist eine schöne lange rundbauchige, auf der Sonnenseite grüngelbe, auf der entgegengesetzten

aber

aber hier und da hellrothe, bisweilen auch stark und schwach gestreifte Birn, die zugleich im Gelben rothe Punkte hat. Ihr Fleisch ist saftig und von süßsäuerlichem anziehenden Geschmacke. — Sie reift im Auguste und hält sich 14 Tage.

8) Die schönste Sommerbirn.

Diese, die man auch die rothe Muskatellerbirn nennt, ist eine der besten und schönsten Sommerbirn, ihrer Bildung nach, plattbäuchig, stumpfspitzig. Ihre Grundfarbe ist weißgelb, auf der Sonnenseite aber schön geröthet, und wenn sie lang hängt, hellroth und oft ins Violette spielend. Das Rothe zieht sich mehrentheils in zarten Streifen vom Stiele nach der Blume zu, und wo es braunroth ist, da sehen bisweilen sehr kleine braune Pünktchen durch dasselbe hindurch. Ihr Fleisch ist zart, butterhaft, weiß, saftig und von einem erhabenen zuckerhaften Geschmacke. Ihre Reifzeit ist in der ersten Hälfte des Augusts, und ihre Dauer 3 bis 4 Wochen.

9) Die Sommerrobine, auch Friolet-Augustmuskateller- grüne Muskatellerbirn.

Diese mehr runde, als lange Birn, ist so ziemlich apfelförmig, von Farbe hellgrün, welches bisweilen ins Dunkelgrüne übergeht. Doch hat sie dabei auch grüngelbe und ins Rostige fallende Stellen, viele Punkte, die besonders im Hellgrüuen sichtbar sind, und sich durch ihr dunkleres Grün auszeichnen. Ihr Fleisch ist grünlichweiß, schmelzend, voller Saft von einem starken muskatellerartigen Geschmacke.

Die

Die Birn reift im August, und hält sich etwa 14 Tage.

10) Die gute Graue, auch Sommer = Ambrabirn, Grauling, Sommerbörregri.

Diese ist eine der vortrefflichsten Birnen von mittelmäßiger Größe und bauchigter Gestalt. Sie ist hellgrün, und bisweilen an manchen Stellen ein wenig röthlich angeloffen. Ihr Fleisch ist butterhaft, zart und enthält eine Menge des angenehmsten zuckersüßen Saftes. Sie reift Ende Augusts, und hält sich 4 Wochen.

11) Die Sommerbestebirn.

Diese Birn, welche man auch Eyerbirn nennt, hat so ziemlich die Gestalt eines Eies und ist mittelmäßig groß, glatt, manchmal an der Sonnenseite blaßbraunroth, oder gestreift. Sie hat ein zartkörnigtes, mildes und saftiges Fleisch von einem sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie reift im August uud hält sich 4 Wochen; dann aber wird sie teigig. —

12) Der Frauenschenkel.

Auch diese ist eine sehr schöne perlförmige und delikate Birn, an der Sonnenseite braunroth und an der entgegengesetzten grüngelblich. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, halbschmelzend mit vielem zuckerhaften Safte. Sie reift Ende Julii, hält sich aber nicht lange.

13) D'e lange Mundnetzbirn.

Diese ist eine sehr schöne lange Tafelbirn von ansehnlicher Form, von grüngelber mit grünen Punk-

ten beſtkete und bisweilen an der Sonnenſeite rothen Farbe und von vielen angenehmen gewürzhaften Safte. Sie reift Ende Auguſts und hält ſich etwa 14 Tage.

14) Die kleine und große Margarethenbirn, auch Kirſchenbirn.

Dieſe beinah runde glatte und von Farbe weiß-gelbe Birnen haben ein feſtes Fleiſch, das aber immer mürber wird. Sie reifen gewöhnlich im Juli und halten ſich, wenn ſie einmal abgenommen, nicht viel über 8 Tage; indem ſie bald teigigt werden.

15) Die Johannisbirn.

Dieſe dürfte wohl die erſte im Jahre ſeyn. Sie iſt ungefähr einen Zoll lang, aber nicht ſo dick, läuft gegen den Stiel ſpitzig zu, iſt von Farbe gelb, von Fleiſch etwas grob, und von Geſchmack eben nicht ſonderlich ſüß. Ihre frühe Reife, die bald nach Johannis folgt, und die Fruchtbarkeit des Baumes, empfehlen jedoch ihren Anbau; denn um dieſe Zeit ſind die Birnen theuer. —

16) Die kleine Muskatellerbirn, auch kleine Honigbirn.

Dieſe iſt eine ſo kleine Birn, daß man ſie auch: Sieben ein Maul voll nennt; denn ſie iſt kaum ſo groß, als eine mittelmäßige Herzkirſche. Gegen den Stiel läuft ſie ganz ſpitzig zu, auf der Sonnenſeite iſt ſie dunkelroth, und dieſes Rothe iſt auf der Winterſeite, wo die Grundfarbe grüngelblich iſt, in Streifen herabwärts nach dem Stiele zulaufend. Ihr Fleiſch iſt halbſchmelzend, der Saft

würz-

würzhaft und angenehm süß. Sie reift im Juli, und hält sich höchstens 8 Tage.

17) Die Sommerblutbirn.

Diese beinah runde und nur nach dem Stiele zu abfallende Birn, ist nach ihrer Grundfarbe hellgelb, auf der Sonnenseite aber wegen ihrer vielen zusammenstehenden rothen Punkte stark geröthet. Ihr Fleisch ist um das Kernhaus herum blutroth, dann folgt um dieses ein Kreis von weißer Farbe, welches endlich bis unter die Schaale mit weiß und roth vermischt abwechselt. Uebrigens ist das Fleisch brüchig, und hat einen angenehmen süßen etwas muskatellerartigen Geschmack. Die Birn reift in der zweiten Hälfte des Augusts, und hält sich etwa 14 Tage. —

§. 5.

2) Herbstbirnen.

Die vorzüglichsten unter diesen sind:

1) Die weiße Butterbirn, auch Franzdotterbirn, oder Birnblank.

Diese beinah allgemein bekannte Birn, ist groß, länglich und gegen den Stiel etwas dünn zulaufend. Ihre Grundfarbe ist hellgrün, bei der Lagerreife aber gelb, bisweilen auch an der Sonnenseite etwas geröthet. Ihr Fleisch ist schmelzend butterhaft, saftig und von einem sehr angenehmen Geschmacke. Es ist Schade, daß sie sich nicht lang hält, und daher bald weggegessen werden muß. Sie reift Anfangs Octobers.

2) Die graue Herbstbutterbirn, auch Isambert oder Eisenbart.

Auch diese Birn ist in unsern Gärten ein Hauptprodukt der Obstcultur. Sie ist lang, dick und größer, als die vorige weiße Butterbirn. Ihre Farbe ist grünlich und gleichsam mit einem grauen Roste, und bei manchen an der Sonnenseite, mit einer schwachen Röthe überzogen. Ihr Fleisch ist weißgrünlich, mit außerordentlich vielem Safte versehen, und löst sich auf der Zunge auch gleichsam in lauter Saft auf. Sie reift in der Mitte Octobers und muß bald weggegessen werden, indem sie sich ebenfalls nicht lang hält.

3) Die rothe Butterbirn.

Diese nnterscheidet sich bloß durch ihre Röthe und mehrentheils etwas schiefe Gestalt von der vorigen; hat übrigens alles mit ihr gemein, nur daß sie nicht so groß, wie jene, wird. Man nennt sie auch, wie jene, Isambert, oder in der Sprache des gemeinen Mannes, Eisenbart.

4) Die spanische gute Christbirn.

Diese, die der gemeine Mann auch die Langhannsbirn nennt, gehört zu den großen ansehnlichen langen und bäuchigen Birn. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, oft auch lederfahl, auf der Sonnenseite schön geröthet und mit vielen gelben Pünktchen versehen. Ihr Fleisch ist brüchig und voll süßen würzhaften Saftes. Sie ist eßbar im October und hält sich ungefähr 6 Wochen.

5) Die grüne Herbstzuckerbirn.

Diese überall grüne und im Liegen gelblich werdende Birn hat ihren Namen von ihrer Farbe und ihrem Geschmacke. Ihr Fleisch ist weißgrün, schmelzend und voll zuckerhaften Saftes. Sie dauert vom October bis December, und verdient eine vortreffliche Tafelbirn genennt zu werden.

6) Die Russelet von Rheims.

Diese ist eine ganz vortreffliche und schöne Birn von mittler Größe, hochbäuchig spitzig. Ihre Grundfarbe ist grün, zur Reifzeit orangegelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, welches sich aber bald ins Helle verliert. Im Rothen selbst befinden sich noch dunklere rothe Punkte, und in der Mitte dieser Punkte noch kleine gelbe. Ihr Fleisch ist weiß, butterig, zart und mit einem angenehmen honigsüßen Safte angefüllt. Sie reift zu Anfang Septembers und hält sich etwa 14 Tage.

7) Die Paradiesbirn.

Diese ist eine ziemlich große etwas bauchige grüne, und wenn sie lagerreif ist, hellgelbe, auf der Sonnenseite geröthete und mit vielen Punkten bestreuete Birn. Im Rothen sind die Punkte braun, und im Grüngelben grün. Ihr Fleisch ist weißgelb und brüchig, hat einen honigsüßen Saft, und dauert nur 14 Tage. Sie hat überhaupt viel Aehnliches mit der weißen Butterbirn, und reift zu Ende Octobers.

8) Die große Pfalzgräfin.

Diese ist eine ansehnliche, schöne Birn von mitt-

ler Größe, bauchig, von Farbe dunkelroth und hat nur hier und da gelbgrüne Flecken, auf der Winterseite aber viele grauliche Punkte. Ihr Fleisch ist weißgelb, derb, körnig, aber zur völligen Reife butterig und voll hönigsüßen Saftes. Sie reift zu Ende des Septembers und dauert 4 bis 5 Wochen.

9) Die große Planquette.

Diese ist eine vortreffliche lange etwas bauchige Birn von mittler Größe. Der gemeine Mann nennt sie wegen ihres langen Stiels, der leicht vom Winde hin und her getrieben wird, *die Geschelbirn*. — Ihre Grundfarbe ist weißgrün und verwandelt sich im Liegen ins Hellgelbe; an der Sonnenseite ist sie fein roth, und dieses ziehet sich in zarten Streifen abwärts. Ihr Fleisch ist schmelzend und hat einen feigensüßen Saft. Sie reift Ende Septembers und hält sich bis in den December.

9) Die Bergamotte Crassanne.

Diese runde etwas gedruckte Birn nennt man auch die *platte Butterbirn*. Ihre Grundfarbe ist hellgrün ins Schmutzige fallend, bisweilen mit schwachen grünen Punkten, und bisweilen mit rauhen Flecken versehen. Ihr Fleisch ist schön weiß, zart und schmelzend, ihr Saft säuerlichsüß und würzhaft. Sie wird im October eßbar und hält sich bis in den December.

10) Die Schweizerbergamotte.

Dieses ist eine schöne, wegen ihrer Zeichnung sehr in die Augen fallende Birn. Ihre Farbe wech-

selt

sel mit gelben, grünen und röthlichen Streifen, welche auf der Sonnenseite sehr merklich sind, sich aber auf der entgegengesetzten Seite beinah verlieren oder in einander fließen, und nur eine blaßgrüne Farbe zeigen, in welcher man viele dunkelgrüne Pünktchen wahrnimmt. Ihr Fleisch ist weiß und schmelzend, und hat einen eben nicht allzusüßen Saft. Sie reift Ende Septembers und hält sich nur 4 Wochen.

11) Die Schweitzer Hose.

Diese ist rundlich, eben so, wie die vorige, gestreift, und hat ein saftiges und schmelzendes Fleisch.

12) Die Schmalzbirn.

Diese deutsche eiförmige Birn ist grüngelb, auf der Sonnenseite etwas heller und überall mit kleinen Punkten bestreuet. Ihr Fleisch ist brüchig, der Saft süßsäuerlich und in ziemlicher Menge vorhanden. Sie reift in der Mitte des Septembers und hält sich ungefähr 3 Wochen.

13) Die Apfelbirn.

Diese ist ganz apfelförmig, anfänglich grün, nachher gelb und auf der Sonnenseite roth verwaschen. Ihr Fleisch ist brüchig, weiß und enthält einen stärkenden angenehmen süßen Saft. Sie reift in der Mitte des Octobers und hält sich bis in den December.

14) Die Jungferbirn.

Diese ist eine große, schöne, lange, glatte, an der Sonnenseite dunkelgelb und rothe und an der entgegengesetzten grünlichgelbe Birn, die man an

einigen Orten auch Speckbirn nennt. Ihr Fleisch ist körnigt, aber voll eines sehr süßen und erfrischenden Saftes. Sie reift im September und hält sich ungefähr 3 Wochen.

15) Die Volkmarsche Birn.

Diese ist eine kleine ledergelbe und zum Theil etwas aschgraue und an einigen Stellen rauhe Birn. Sie hat ein weißgelbes, zartes und schmelzendes Fleisch von einem süßsäuerlichen und anziehenden Geschmacke. Sie reift im September.

16) Die Hammelsbirn, auch Hammelsack, Schaafsack, in Sachsen die Weinbölische.

Diese ist eine ganz vortreffliche grünlichgelbe mit vielen kleinen Punkten überstreuete, große, lange Birn. Sie hat ein etwas grobes und körnigtes Fleisch mit einem erfrischenden süßen Safte. Am besten benutzt man sie als Wirthschaftsbirn zum Kochen, Welken und zu Essig. Sie reift zu Ende Octobers und hält sich bis zum December.

§. 6.

3) Winterbirn.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die Sankt Hermannsbirn, Sänkt Schermätt.

Diese ist eine ansehnliche und eine der besten Franzbirnen. Sie ist etwas länglich, bauchigt, oft auf einer Seite dicker, als auf der andern, grün, mit grauen Punkten, bisweilen roth gefleckt und rauh. Ihr Fleisch ist grünlichweiß, sehr saftig und schmeckt sehr delicat. Sie wird im November und December eßbar und hält sich bis in den März.

2)

2) Die Winter gute Christbirn, oder Winterapothekerbirn, auch Winterzuckeradenbirn.

Diese ist eine ansehnliche große, der Sommer gute Christbirn ziemlich ähnliche Birn von monströser Gestalt. Sie ist größer, als ihre Schwester, die uns der Sommer liefert, und wiegt zuweilen ein Pfund. Ihre Grundfarbe ist grün, wird aber auf dem Lager ganz gelb, und ist mit vielen kleinen braunen Punkten übersäet. Ihr Fleisch ist körnigt, an Farbe etwas gelblich und halbschmelzend. Sie fängt an um Weihnachten eßbar zu werden, und hält sich sehr lang.

3) Die Wirgulöse.

Diese ganz vortreffliche Birn hat ihren Namen von einem französischen Dorfe Virgoule. Der gemeine Mann zählt sie unter die langen grünen Winterbergamotten. Sie ist mittelmäßig groß, länglich rund, und gegen den Stiel etwas spitz. Sie hat eine rauhe grüne, auf der Sonnenseite mit etwas Roth versehene Schaale. Ihr Fleisch ist schmelzend, gewürzhaft, sehr saftig und schmeckt delikat. Sie wird im November zeitig, und hält sich bis in den März. Die Kultur derselben ist sehr zu empfehlen.

4) Die Colmarbirn.

Diese, welche man auch Mannabirn nennt, ist eine schöne, große, der wintergute Christenbirn so ziemlich ähnliche Birn. Sie ist rauh, grünlich gelb, und hat viele dunkelgrüne und graue Punkte, wird aber auf dem Lager ganz gelb. — Sie hat ein schmelzendes Fleisch, süßen Saft, einen sehr an-

angenehmen Geschmack und ist eßbar vom Jänner bis in den März.

5) Die lange grüne Winterbirn.

Diese sehr bekannte Birn, die in hiesiger Gegend von vielen die lange Winterbergamott und von andern die Wintermundnetzbirn genennt wird, ist nicht nur wegen ihrer Delicatesse, sondern auch wegen ihrer langen Dauer sehr schätzbar. Sie ist lang, grün, an der Sonnenseite bisweilen grüngelb, mit grauen Punkten besetzt, hat, wenn sie reif ist, wie die graue Butterbirn, vielen angenehmen Saft und schmeckt sehr delicat. Sie wird im December eßbar, und hält sich bis in den März.

6) Die Margräfin, Markise.

Diese ist eine sehr schöne große, lange, empfehlungswürdige Birn, deren Schaale grün, zuweilen mit etwas grauem Rost überzogen, und stark punktirt ist. Ihr Fleisch ist weiß, schmelzend und enthält vielen angenehmen süßen Saft. Sie reift im November und hält sich bis in den Februar.

7) Die rothe Confesselsbirn.

Diese bei uns sehr bekannte schätzbare Birn ist von länglicher Gestalt, bauchigt, und läuft gegen die Blume etwas spitzig zu. Auf der Sonnenseite ist sie braunroth und etwas punktirt, auf der entgegengesetzten aber graugrün. Ihr Fleisch ist etwas gelb, griesigt, körnigt, halbschmelzend, sehr saftig und von einem würzhaften süßen Honiggeschmacke. Sie reift Ende Octobers und hält sich ungefähr 6 Wochen.

8) Die grüne Confesselsbirn.

Diese ist von mittelmäßiger Größe, grasgrün, und mit vielen noch grünern Punkten überstreuet, die aber bei der Zeitigung mehr ins Bräunliche fallen. Ihr Fleisch ist gelb, brüchig, fest, nicht sonderlich süß, doch angenehm. Sie ist eine gute Wirthschaftsbirn und hält sich bis tief in den Sommer.

9) Die gute Luise.

Diese ist eine große längliche vortreffliche, der weißen Butterbirn ziemlich gleichende Birn. Ihre Schaale ist grün und grau punktirt und zuweilen hier und da mit vielen rostbraunen Flecken versehen. Ihr Fleisch ist grünlichweiß, zart, butterig, und enthält einen zwar nicht übrigen, doch zuckerhaften Saft. Sie reift zu Ende des Novembers, und hält sich bis in den Februar.

10) Die Winterambrette.

Diese ist eine eiförmige Birn von mittler Größe, anfänglich blaß, nachher aber gelbgrün, mit vielen bräunlichen Punkten, und bisweilen mit grauen Rostflecken bestreuet. Ihr Fleisch ist weißgrün, zart und schmelzend, und voller Saft, der aber nicht so süß, als bei der langen grünen Winterbirn ist. Sie reift im November und hält sich bis in den Januar.

11) Die Winterbestebirn, Wintereyerbirn.

Diese Birn, die man auch die Jagdbirn nennt, ist eiförmig, weißgrün und bei ihrer Reife citronengelb. Ihr Fleisch ist weiß und butterhaft, und voll eines sehr angenehmen Saftes. Sie zei-

tigt Weihnachten und hält sich bis Ostern. Der Baum ist sehr fruchtbar.

12) Der Winterdorn.

Diese ist eine kleine der Volkmarschen ziemlich ähnliche Birn. Sie ist ledergrau und rauh anzufühlen, hier und da schimmert etwas Gelbgrünes hervor, welches sich bei der Zeitigung ins Orangengelbe verwandelt, oft bemerkt man auch viele braune Punkte. Ihr Fleisch ist weiß, fest, etwas brüchig, und mit einem zuckersüßen erfrischenden Safte angefüllt. Sie zeitigt im December und dauert bis in den März.

13) Die Venusbrust.

Diese, welche der gemeine Mann die Heinrichsbirn nennt, ist eine schöne ansehnliche bauchigte Birn von gelber Grundfarbe, auf der Sonnenseite mit viel angenehmen Hellroth verwaschen, und mit vielen kleinen Punkten, worunter sich auch einige große befinden, bestreuet. Ihr Fleisch ist brüchig und enthält einen angenehmen süßen Saft. Sie zeitigt im December und hält sich bis Ostern. Vorzüglich dient sie zum Kochen und zu Hutzeln. Ihr Baum ist sehr fruchtbar und trägt wohl alle Jahr.

14) Die Catillacbirn.

Diese ist eine höckerigte, ungleiche ansehnlichgroße lange bauchigte Birn, von beinahe orangengelber Farbe, die mit einzeln feinen, theils bräunlichgrauen, theils hochrothen Pünktchen bestreuet ist. Sie ist wegen ihres wenigen Saftes und trocknen

Flei-

Fleisches eine vortreffliche Back- oder Hutzelbirn. Sie zeitigt im December und hält sich einige Monate.

15) Die Kaiserbirn mit dem Eichenblatte.

Diese ist eine mittelmäßig große grüne, mit vielen braunen Punkten übersäete Birn. Ihr Fleisch ist fest, körnigt, und halbbutterig mit zuckersüßem, aber nicht überflüßigem Safte, der einen ganz eignen Geschmack hat. Sie hält sich beinah bis zur Reife ihrer kommenden Schwestern. Ihre Blätter sind den Eichenblättern etwas ähnlich. Das Kernhaus hat gewöhnlich nur vier, zuweilen auch nur 3 Kammern, welche braune langgespitzte Kernen enthalten.

16) Die Lansacbirn.

Diese, welche auch Atlasbirn heißt, ist eine schöne gelbgrüne, längliche etwas ungleiche, auf der Sonnenseite gelbröthliche grau punktirte wie Atlas anzufühlende Birn, von schmelzendem süßen und ein wenig muskatellerartig schmeckenden Fleische. Sie reift im November und dauert bis in den Februar.

17) Der trockne Martin.

Diese ist eine mittelmäßig große, lange bauchige und sowohl nach dem Stiele, als nach der Blume zu abfallende Birn, von hellgelber und braunrother Farbe. Ihr Fleisch ist trocken, dabei aber zuckersüß. Sie zeitigt um Weihnachten und hält sich bis in den März.

18) Die Pfundbirn, auch Katzenkopf.

Man hat zweierlei Arten von diesen Birnen, nemlich eine lange und eine runde bauchigte. Beide haben eine rauhe grobe Schaale und ein trockenes

Fleisch, halten sich sehr lang, sind aber bloß zum Kochen und zum Backen.

---

§. 7.

Steinobst,

und zwar 1) die Pflaumen.

Der Pflaumenbaum dürfte wohl sein ursprüngliches Vaterland gleichfalls in dem von der Natur so sehr gesegneten Orient haben; er verträgt kein kaltes Klima, und muß, um gute Früchte hervorzubringen, einen sonnenreichen Stand haben. Seine Wurzeln läßt er gern unter der Oberfläche der Erde ausgebreitet hinlaufen, er nimmt mit jedem fleißig gebauten Erdreich vorlieb, geräth aber am besten in einem leichten trocknen und sandigten Boden. Alle starke Verwundungen muß man bei ihm möglichst vermeiden, weil aus denselben der Saft fließt, der wie an Kirschbäumen zu einem Harz gerinnt, und dadurch leicht brandig wird. Man nimmt die Stämmchen größtentheils aus dem Baumgarten, wo sie theils aus Kernen, theils aus den Wurzeln ausschießen. Will man sie aber besonders erziehen, welches wirklich anzurathen ist, so werfe man die gesammelten Zwetschenkernen vor dem Aussäen in ein Faß, und gieße Mistjauche oder faules Mistpfützenwasser darüber, so daß dasselbe ungefähr einen Fuß hoch über den Kernen steht; lasse die Steine so 2 bis 3 Wochen stehn, schöpfe die oben schwimmenden ab, die schweren aber lege man in ein Gartenbeet in Rinnen, und bedecke sie 1 oder 2 Zoll hoch mit

mit Erde. Durch dieses Verfahren wird nicht nur die äußere steinerne Hülle mürbe gemacht, sondern es dringen auch die feinen salzigen und erdigten Theile in das Innere des Kerns, schwellen ihn auf, und geben ihm zur Zeit des Keimens mehr Kraft, die mürbe gewordene Steinhülle zu durchbrechen. Im Frühjahre gehen so gelegte Kernen beinah alle auf; die hervorsprossenden Stämmchen wachsen sehr schnell, werden weit gesunder und dauerhafter, und erhalten eine schönere Krone, als die Bäume von Wurzelauslaufern, die sehr bald wieder absterben. Man genießt die Pflaumen frisch, oder trocknet sie, kocht sie zu Mus, macht sie ein, oder brennt Branntwein aus ihnen.

Wir theilen die Pflaumen in Zwetschen und in die eigentlichen Pflaumen.

Wir wollen hier von jeder Gattung nur die vorzüglichsten kennen lernen.

Zwetschen.

1) Die deutsche blaue Zwetsche.

Diese ist die bekannteste, beliebteste und nützlichste unter allen, hat mehrentheils auf einer Seite eine größere Krümmung als auf der andern. Ihre Oberfläche ist mit einem weißen Duft angelaufen, der ihr das Ansehen einer blauen Frucht giebt, wischt man aber den Duft ab, so ist sie schwarzbraun. Das Fleisch ist zart, von einem süßen und angenehmen Geschmacke, und lößt sich gut vom Kern. Sie zeitigt zu Ende Septembers.

2) Die große Zwetsche, blaue Eierpflaume, große ungarische Zwetsche, auch die Frühzwetsche.

Ist eine lange, schmale und fast walzenförmige Frucht, die oben etwas dicker, als am Stiele ist. Ihre Farbe ist dunkelrothbraun, mit weißen Duft angelaufen; das Fleisch grünlich und fest, der Saft nicht überflüßig, aber süß und angenehm. Sie zeitigt in der Mitte des Septembers.

3) Die türkische Zwetsche.

Diese, welche man auch die Dattelzwetsche und Ungarische Zwetsche nennt, ist die längste und schmälste unter allen Zwetschen. Ihre Farbe fällt ins Rothblaue, wird aber mit zunehmender Reife etwas blauer. Ihr Fleisch ist derb und saftig. Ihre Seltenheit ist eigentlich das Beste, was an ihr ist; sie reift zu Anfange Augusts.

4) Die grüne Zwetsche.

Diese hat ganz die Gestalt unserer deutschen blauen Zwetsche; nur ist sie grün, und an manchen Stellen weißgelb unterlaufen; ihr Fleisch ist grün, zart, voll eines leichtfließenden angenehmen süßen Saftes; übrigens aber ist sie bei weiten nicht so gut, als die übrigen Zwetschenarten. Nur ihre Seltenheit zeichnet sie aus. Die Frucht zeitigt in der Mitte Augusts.

Pflaumen.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die gelbe Eierpflaume, auch die weiße Holländische oder Mogolspflaume.

Diese ist eine große Pflaume, beinah so groß, als

als ein Hühnerei, und beinah auch eben so gestaltet. Ihre Farbe ist wachsgelb mit weißem Duft stark überzogen; auf der Haut bemerkt man graue, braunrothe und weiße zarte Punkte. Sie hat ein gelbliches mit grünen Adern oder Fasern durchwachsenes saftiges zuckersüßes Fleisch, ihre Größe abgerechnet, aber gar nichts, was sie besonders empfehlen könnte. Sie reift zu Ende Augusts.

2) Die rothe oder Cyprische Eierpflaume, auch rothe Marunke, rothe Masche, rothe Osterei, große Kaiserpflaume und rothe Roßpflaume.

Diese ist so groß, und eben so gestaltet, wie die vorige. Ihre Farbe ist roth, nur daß an manchen Stellen ein verblichenes Gelb hervorschimmert. Das Fleisch ist derb und hat vielen Saft. Sie reift zu Ende Augusts.

3) Das weiße Rebhünerei.

Diese zwetschenförmige Pflaume ist weißgelb, bald weitläuftig, bald enge mit den zärtesten rothen Punkten bestreuet, und an manchen Stellen, wo ihrer mehrere zusammengeflossen zu seyn scheinen, karmoisinroth gefleckt. Ihr Fleisch ist grüngelb, markigt, und enthält einen süßen und angenehmen Saft. Man kann sie sowohl frisch verspeisen, als auch mit vielem Vortheile welken, so wie dieses vorzüglich in Frankreich geschiehet, wo sie unter dem Namen Prunellen bekannt sind. Sie reift im August.

4) Die violette damascener Pflaume.

Diese eiförmige schwarzblaue, mit einem himmelblauen Staube bepuderte Pflaume verdient alle

Achtung. Sie hat ein goldgelbes, saftiges, zuckerhaftes und sehr angenehmes Fleisch mit einem stärkenden apricosenartigen Geschmacke, und reift in der Mitte Augusts.

5) Die große Renclo, große Königin Claudia, auch grüne Aprikose oder die gute grüne Dauphine.

Diese bekannte Pflaumenart dürfte wohl mit die vorzüglichste unter allen seyn. Sie ist rund, grün, ins Weißgraue spielend und an der Sonnenseite mit einigen röthlichen Strahlen versehen. Ihr Fleisch ist zart und voll des süßesten Saftes, der einen eigenen ganz vortrefflichen Geschmack hat. Sie zeitigt zu Ende Augusts.

6) Die kleine Renclo.

Diese weicht blos in ihrer Größe und in ihrem festern und trocknern Fleische von der vorigen, als ihrer Schwester, ab.

7) Die gelbe Renclo.

Auch diese kömmt mit jener überein, nur daß sie von Farbe mehr gelb ist und oft auf der Sonnenseite einen rothen Anstrich hat.

8) Die kleine Mirabelle.

Auch diese ist eine von den vorzüglichsten Pflaumen. Sie ist rund, dabei aber auch etwas länglich, von Farbe strohgelb und weißlich gepudert, von festern Fleische, mit einem zuckerhaften Safte. Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, und hängt sich bisweilen so voll, daß man die Zweige vor Früchten nicht sehen kann. Da nun diese Früchte nicht

nur

nur frisch eine sehr gesunde Speise, sondern auch gewelkt ein ganz excellenter Handelsartikel sind, so verdient die Cultur derselben, nicht genug empfohlen zu werden.

9) Die große oder doppelte Mirabelle.

Diese hat, ihre Größe ausgenommen, alles mit ihrer Schwester gemein; nur ist der Baum nicht so fruchtbar, als jener der kleinen Mirabelle.

§. 8.

II. Die Kirschen.

Diese Frucht stammt aus Cerasunt in Kleinasien, von wo aus sie, durch mancherlei Umwege, nach Deutschland verbreitet wurde. Der Kirschbaum nimmt mit geringen Boden vorlieb, jedoch gedeiht er in einem tiefen, leichten, etwas feuchten und fetten Sandboden am besten. Im Nassen stirbt er bald ab, in Gewächserde und Lehmboden treibt er zwar stark, kriegt aber den Gummifluß und wird brandig. Den Viehdünger kann er nicht vertragen, man hüte sowohl große als kleine Bäume vor denselben, weil sie davon brandig werden. Die Vermehrung des Baumes geschieht durch den Saamen, das Veredlen aber vorzüglich durch das Oculiren, und zwar oculirt man Sauerkirschen am besten auf saure, süßsäuerliche auf saure oder süße, und süße blos auf süße. Die frischen Kirschen sind das angenehmste und erquickendste Obst, weil sie in der größten Hitze und zuerst reif werden, außerdem trocknet man sie, macht sie ein, und brennt Branntwein daraus.

Ich

Ich theile die Kirschen

in süße	und saure
diese wieder	ebenfalls
in runde und längliche oder herzförmige.	in runde und herzförmige.

A) Die Süßkirschen und zwar

a) Runde Süßkirschen.

Hierher gehören vorzüglich:

1) Die punktirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Die Grundfarbe dieser schönen großen Frucht ist weißgelb, an der Sonnenseite hellroth mit kleinen eingesprengten Punkten. Ihr Fleisch ist weiß, sehr zart, zusammenhängend, und der Saft von einer nachdrücklichen und stärkenden Süßigkeit. Sie reift zu Ende des Julius.

2) Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Eine vortreffliche mehr längliche als breite Kirsche, von Grundfarbe weiß, und bei voller Reife schwefelgelb, an einigen Stellen mit rothen Punkten besprengt und auf der Sonnenseite fast ganz roth. Ihr Fleisch ist weiß, etwas fest, der Saft von einem erhabenen süßen und stärkendem Geschmacke. Die Frucht wird in der Mitte des Julius vollkommen reif.

3) Die runde rothgesprengte Kirsche.

Diese fast ganz runde Kirsche ist weißgelb mit vielen rothen Pünktchen besprengt, welche sie an der

Son-

Sonnenseite fast ganz roth machen. Das Fleisch ist sehr zart und weiß; der Saft weiß, von einem süßen angenehmen Geschmacke; die Frucht reift in der Mitte Julius.

b) Längliche und herzförmige Süßkirschen.

Die vorzüglichsten sind:

1) Die große schwarze Herzkirsche, auch schwarzes Taubenherz.

Diese hat ihren Namen von ihrer herzförmigen Gestalt, ist sehr dunkelroth, und bei vollkommner Reife fast ganz schwarz. Ihr Fleisch ist dunkelroth von einem süßen erfrischenden Geschmack, der mit einem angenehmbittern Nachgeschmacke verbunden ist. Sie reift in den ersten Tagen des Julius.

2) Die rothe Herzkirsche.

Diese mittelmäßig große Kirsche von länglich-stumpfzugespitzter Form ist überall hellroth, und nur bei ihrer höchsten Reife etwas dunkler. Ihr hellrothes Fleisch ist zart, mit einem röthlichen Safte, der einen süßen anziehenden und erfrischenden Geschmack hat. Sie reift wie die vorige.

3) Die Knorpelkirsche oder große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische.

Die Gestalt dieser Kirsche, die man auch die Glanzkirsche, große schwarze glänzende Herzkirsche, große schwarze Glanzkirsche, schwarze Lothkirsche, Blutherzkirsche, Prinzenkirsche, Lederkirsche,

 schwar-

schwarze spanische Kirsche und die späte Herzkirsche nennt, kommt der Form eines Herzens am nächsten. Ihre Farbe ist schwarzglänzend, ihr Fleisch fest und läßt sich schneiden, der Saft dunkelroth, von einem sehr süßen angenehmen würzhaften und stärkenden Geschmack. Sie reift zu Ende des Jul.

4) Die gelbe Herz- oder Schwefelkirsche.

Diese herzförmige Kirsche ist ganz schwefelgelb, mit einem etwas festen Fleische, ihr Saft ist ganz weiß wie Brunnenwasser, leicht fließend, und von einem erhabenen honigsüßen Geschmacke. Sie reift zu Anfang des Julius.

5) Die Türkine.

Diese mittelmäßig große herzförmige Kirsche ist von Grundfarbe weißgelb, an der Sonnenseite hellroth mit weißgelben und hellrothen Punkten. Ihr Fleisch ist weiß, zart und fest, mit vielen hellen Safte, der einen süßen stärkenden Geschmack hat. Sie reift im Anfang des Juni.

B) Sauerkirschen.

Diese sind entweder reinsauer, oder von gemischtem Geschmacke, und dann entweder rund, oder länglich und herzförmig.

Zu den vorzüglichen runden Sauerkirschen gehören:

1) Die saure Einmachkirsche.

Diese, welche auch die Leitzkauerkirsche genennt wird, ist eine der bekanntesten und nützlichsten,

sten, beinah kugelrund, von Farbe schwarzbraun, und wenn sie recht reif geworden, pechschwarz und glänzend. Das Fleisch ist blutroth und enthält vielen Saft von ganz saurem Geschmacke. Sie reift zu Anfange des Augusts. Diese Kirsche wird durch ihren mannichfaltigen Gebrauch sehr nutzbar; sie ist sehr gut zum Welken, zum Einmachen, zu Kirschmus, zu Kirschwasser u. s. w.

2) Die braune Soodkirsche.

Diese, welche auch die braunrothe Sauerkirsche genennt wird, und ihren Namen, wie alle Soodkirschen von ihren vielen Safte hat, ist ebenfalls eine sehr nutzbare Kirsche, etwas breiter als hoch. Ihre Farbe ist dunkelroth, ihr Fleisch zart und von einem angenehmen säuerlichen etwas ins Süßliche stechendem Geschmacke. Sie reift zu Ende des Juli.

3) Die deutsche Pelzweichsel.

Diese ist eine der gangbarsten veredelten Sauerkirschen und fast ganz rund; ihre Farbe ist schwarzbraun und glänzend, das Fleisch derb, der Saft häufig, und von einem angenehmen weinsäuerlichen, stärkenden und kühlenden Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

4) Die frühe Maikirsche.

Diese ist klein, bisweilen auf jungen Bäumen auch groß. Sie ist fast ganz rund, nur auf den Seiten etwas platter. Ihre Farbe ist hellroth, wird aber mit der Länge der Zeit beinah ganz schwarz. Ihr Fleisch ist roth, sehr saftig, äußerst süß und de-

likat. Sie reift in der ersten Hälfte des Juni. Diese verdient wegen ihrer frühen Reife alle Achtung.

5) Die große Maikirsche, auch Frühweichsel*).

Diese ist nicht ganz rund, sondern auf einer Seite etwas platt gedrückt. Sie ist groß, hellroth, wenn sie lang hängt, dunkelroth. Ihr Fleisch zerfließend, und ihr Saft gewürzhaft. Sie möchte wohl in Hinsicht ihrer Reife, welche zu Anfang des Juni eintritt, die erste unter allen Kirschen seyn.

6) Die schwarze Maikirsche.

Diese ist rund, mittelmäßig groß, anfänglich hellroth, zuletzt aber glänzend schwarz. Ihr Fleisch ist zerfließend, der Saft beinah schwarz, stark färbend, anfangs sauer, nachher aber sehr angenehm. Sie reift in der Mitte des Juni.

7) Die große Amarelle, auch doppelte Glaskirsche.

Diese vortreffliche Kirsche ist am Stiele platt gedrückt, übrigens aber ganz rund, von Farbe hellroth, ihr Fleisch locker, mit weißen Fibern stark durchzogen und ziemlich durchsichtig. Der Saft ist weiß, hell und hat einen weinsäuerlichen, süßen erfrischenden Geschmack. Sie reift zu Ende des Juli.

8) Die große lange Lothkirsche.

Diese ansehnlich große Kirsche ist anfangs rothbraun, und wenn sie recht reif geworden, schwarzbraun, fast ganz rund und nur auf einer Seite etwas

*) Alle süßsäuerlichen Kirschen mit rothem Safte werden Weichsel genennt, und haben ihre verschiedenen Abstufungen.

was eingedrückt. Ihr Fleisch ist zart und hat einen hellrothen Kranz von Fibern um den Stein herum. Der Saft ist hellroth von einem säuerlichen anziehendem Geschmacke. Sie reift zu Ende des Julius.

9) Die Ostheimer Kirsche, auch Fränkische Wucherkirsche.

Diese verdient, da das strauch- oder buschartige Stämmchen, wie die Mirabelle, auch auf dem schlechtesten Boden gut thut, alle Aufmerksamkeit. Sie hat eine ansehnliche Größe, ist dunkelroth, wenn sie aber lang hängt, so wird sie schwarzbraun. Ihr Fleisch ist zart, markigt und ihr Geschmack süßsäuerlich. Sie reift Ende Juli. Der Sage nach soll sie ein fränkischer Arzt, aus Ostheim gebürtig, ihrer Vortrefflichkeit wegen aus Oberitalien mitgebracht und zuerst bei Ostheim angepflanzt haben. — Ich fühle mich ganz überzeugt, daß es ein sehr lohnendes Unternehmen wäre, wenn ein fleißiger nachdenkender Mann eine Strecke Leeden, an denen es leider eben keinen Mangel ist, bloß mit Ostheimer Kirschen und Mirabellen bepflanzte. Ich will hier ganz kürzlich die Behandlungsmethode dieser Kirschenart nach des Herrn Slevoigts aus Trabelsdorf Bemerkungen, vorlegen: Die vorzüglichsten Plätze zum Anbau dieser Kirschgattung sind kiesigte Anhöhen und Berghänge, die an der Morgen- und Mittagssonne frei da liegen, oder sonst den größten Theil des Tages ungehindert von der Sonne bestrahlt werden können. Zum Anpflanzen selbst wählt man gern drei Schuh hohe,

oder auch etwas niedrigere oder höhere Stämmchen mit einem oder zwei Nebenästen, und pflanzt sie im Frühjahre, wo sie dann gewöhnlich im nächstfolgenden Jahre schon tragen, im dritten, vierten und fünften Jahre so viele Kirschen liefern, daß man die Blätter oft nicht vor lauter Kirschen sehen kann. Ist ein solcher Kirschberg sechs, sieben, höchstens acht Jahre alt, so haben sich die Kirschsträuche gemeiniglich so ausgebreitet, daß sie anfangen unfruchtbar zu werden. In diesem Falle kann man nun entweder das ganze Stück umroden, und ganz von neuem bepflanzen, oder auch nur die alten untragbaren Stämme kurz über der Erde absägen, nur die jungen Wurzelsprößlinge stehen lassen, und so den Berg in neuen fruchtbringenden Bestand setzen. Um sich aber, wenn man etwa den Berg ganz umroden will, nicht aller Kirschen auf ein- oder mehrere Jahre völlig zu berauben, so thut man wohl, wenn man seine Kirschberge in mehrere Quartiere eintheilt, und dann nöthigenfalls eins ums andere zur neuen Bepflanzung umrodet.

10) Die Kirchheimer Kirsche.

Diese Kirsche, die ihren Namen dem drittehalb Stunden von Erfurt entlegenen Dorfe Kirchheim zu verdanken hat, ist eine große, runde schwarzbraune Frucht, mit schwarzen, färbenden Safte von einem säuerlich süßen Geschmacke. Sie reift in der letzten Hälfte des Juli. Der Baum hat einen ganz vortrefflichen Wuchs, und liefert reiche Erndten.

11) Die Erfurter Augustkirsche.

Diese fast ganz runde, glänzend schwarze Kirsche möchte wohl unter den eigentlichen Sauerkirschen den ersten Rang einnehmen, und diesen giebt ihr ihr säuerlich süßer, gewürzhafter und erhabener Geschmack. Ob sie aber anderwärts eben jenen Grad von Vollkommenheit erlangt, als hier, ist eine Frage, die ich beinah mit nein beantworten möchte; denn auswärtige Oekonomen, die sich mit ihrer Cultur beschäftigen, geben ihr das Lob nicht, das man ihr, ohne aus Vorliebe für sein Vaterland zu handeln, in hiesiger Gegend aus voller Ueberzeugung geben muß.

12) Die kleine frühe Amarelle, auch weiße Sauerkirsche, oder frühzeitige Weichsel.

Diese anfänglich hell; nachher aber braunrothe Kirsche ist unter den Ammern die erste im Jahre. Die Farbe ist hellroth, wird aber, wenn die Frucht lange hängt und recht reif ist, braunroth. Ihr Fleisch ist fein und ihr weißer Saft säuerlichsüß und stärkend. Sie reift in der Mitte des Juni.

13) Die Spanische Frühweichsel.

Diese, welche man auch die Kentische Kirsche nennt, ist eine große, unten sehr breit gedrückte, glänzendrothe und zuletzt ganz schwarzroth werdende Kirsche von einem scharfen sauern, dabei aber erhabenen Geschmacke. Sie reift in der Mitte des Juli.

b) längliche oder herzförmige Sauerkirschen.

1) Die saure Herzkirsche, auch Herzkirschweichsel.

Diese hat die Form einer kurzen Herzkirsche, ist auf einer Seite ein wenig platt, auf der andern aber zirkelförmig. Die Farbe der Frucht ist schwarz und glänzend, das Fleisch zart, und am Steine dunkler als unter der Schaale. Der Saft ist hellroth in ziemlicher Menge vorhanden und von einem säuerlichsüßen und stärkenden Geschmacke. Die Frucht reift in der Mitte des Julius.

2) Die Kirsche von der Natte.

Diese aus Holland stammende mittelmäßig große Kirsche fällt etwas ins Längliche. Ihre Farbe ist pechschwarz und glänzend, das Fleisch blutroth, sehr saftig, und von einem angenehm sauren Geschmacke. Sie reift gegen das Ende des Juli.

§. 11.

III. Die Aprikosen.

Diese sehr angenehme Frucht ist wohl zuerst über Italien aus Armenien zu uns gekommen, woher sie dann auch den lateinischen Namen Malum armeniacum hat. Der Aprikosenbaum liebt einen guten fruchtbaren, etwas trocknen Boden und eine warme flachsüdliche Lage; im feuchten, kalten Grunde verdirbt er gleich. Da sein Holz sehr brüchig ist, so muß er vor Winden sicher stehen. Man zieht ihn sowohl hochstämmig, wo seine Früchte größer und wohlschmeckender, als an Spalieren, wo sie kleiner werden. Er ist sehr fruchtbar, und setzt seine

Früchte

Früchte meistens an den jungen vorjährigen Trieben an; seine sehr frühen Blüthen leiden oft von den Nachtfrösten.

Um diesen vortrefflichen Baum geschwind und in Menge zu bekommen, befolge man die Verfahrungsart, welche der Herr Graf von Schulenburg Kehnert zu Angern bei Magdeburg bei der Veredlung der Pfirschen anwendet; man mache nemlich gleich im Anfange des Merzes einen etwas hohen und zwar höhern als gewöhnlichen Mistbeetkasten auf die bekannte Art zurecht, nur nehme man unten etwas weniger Mist, dagegen aber etwas mehr Erde, als zu den Treibkasten. Sobald die erste Hitze verdampft ist, so hebe man ganz junge Zwetschenstämme, die höchstens die Dicke eines Federkiels haben, aus, copulire sie gleich in der Hand einige Zoll über der Wurzel, und pflanze sie dann so dicht als möglich neben einander in das Mistbeet, und giese sie dann mit verschlagenem Wasser ein wenig an. Nun hat man weiter nichts zu thun, als darnach zu sehen, daß die Bäumchen gehörig Luft bekommen, nicht gar zu warm gehalten, die Copulierbänder, wenn Reis und Stamm zusammengewachsen, abgelößt, und mit Ende des Mai, um die Bäumchen nicht zu verzärteln, die Fenster ganz vom Kasten abgenommen werden. Diese Verfahrungsart hat den Vortheil, daß die oft einfallende ungünstige Frühlingswitterung die Augen der veredelten Stämmchen nicht verderben kann. Man hüte den Aprikosenbaum vor Verwundungen, weil der daraus fließende

Saft, wie beim Kirschbaum zu Harz gerinnt, und an dieser Stelle leicht brandig wird; ist das Abschneiden eines Astes aber nothwendig, so überstreiche man die Wunde mit dem weiter unten angezeigten Baumwachs.

Man theilt die Aprikosen in Früchte mit süßer Mandel, und in solche mit bittrer Mandel.

Die vorzüglichsten Aprikosen mit süßer Mandel sind:

1) Die Ananasaprikose.

Diese ist die edelste unter allen, mehr platt als rund, nach ihrer Grundfarbe goldgelb, auf der Sonnenseite aber stark roth getüpfelt. Ihr Fleisch ist ganz rothgelb, hat einen ananasartigen Saft, und einen ganz vortrefflichen Geschmack. Sie reift in der Mitte Augusts.

2) Die holländische Aprikose, auch Bredaische Aprikose, Orangeaprikose.

Diese ist klein, beinah ganz rund, mit einer seichten Seitenfurche. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite aber stark roth; das Fleisch ist dunkelgelb und von einem vortrefflichen erhabenen Geschmacke. Diese Aprikose reift zu Ende des Julius.

3) Die Provenzer Aprikose.

Diese ist an Größe und Form der Holländischen ziemlich gleich, nur hat sie eine starke Seitenfurche, welche sie in zwei ungleiche Hälften theilt. Ihre Grundfarbe ist gelb, diese aber auf der Sonnenseite stark geröthet. Das Fleisch ist dunkelgelb und hat

wenigen Saft, aber einen feinen weinigten Geschmack. Sie reift in der Mitte des Julius.

2) Aprikosen mit bittern Mandeln. Davon sind die empfehlungswürdigsten:

1) Die gemeine Aprikose.

Diese, welche die Mutter aller übrigen zu seyn scheint, gehört zu den runden. Ihre Grundfarbe ist goldgelb und an der Sonnenseite stark geröthet. Die Schaale ist dicke, zähe und samtartig anzufühlen. Das Fleisch ist gelbröthlich, fest und mit Fibern stark durchzogen, sehr saftig und angenehm süß, überreif wird es aber mehlig. Die Frucht zeitigt zu Ende des Juli. Ihr Baum ist der fruchtbarste und dauerhafteste.

2) Die große Frühaprikose.

Dieses ist eine schöne etwas längliche Frucht, die durch ihre Seitenfurche in zwei gleiche Theile getheilt wird. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, und hat auf der Sonnenseite viele große und kleine dunkel- und hellrothe Punkte. Die Schaale ist samtartig, das Fleisch zart und fest, mit zarten Fibern durchwebt und enthält einen Saft, der sehr kühlend und von einem süßen sehr angenehmen Geschmacke ist. Die Frucht zeitigt zu Anfang des Juli.

3) Die Aprikose von Nancy.

Diese, die der gemeinen Aprikose in vielen Stücken ähnlich ist, und 14 Tage eher als diese reift, ist meistens rund und bisweilen breiter als hoch. Fast alle ihre Früchte sind schief, und die eine Hälfte

ist

ist immer etwas größer als die andere. Ihre Grundfarbe ist hellgelb mit vielen dunkelgelben Flecken, auf der Sonnenseite ist sie stark geröthet. Die Schaale ist fein, zart und sanft, das Fleisch gelb, ziemlich saftig und von einem sehr angenehmen, süßen Geschmacke, der hinterher etwas Nachdrückliches hat. Die Frucht zeitigt im Anfange des Augusts, und dauert am Baume einige Wochen.

IV. Die Pfirschen.

Der Pfirschbaum stammt wohl, wie auch der lateinische Name Amygdalus persica zeigt, aus Persien her, woher er dann nach Griechenland, von da nach Rom und von hier nach Gallien (Frankreich) gekommen seyn mag. Er liebt einen guten fruchtbaren etwas trocknen Boden, und eine warme mittägliche Lage. Man zieht ihn sowohl hochstämmig als an Spalieren. Die beste Veredlungsart ist das Verfahren des Herrn Grafen von Schulenburg Kehnert, welches im vorigen §. bei Veredlung der Aprikosen angezeigt worden, jedoch kann man hier statt der Zwetschenstämme alle Arten guter Pflaumenbäumchen nehmen. Der Pfirschbaum treibt seine Früchte aus den Augen der vorjährigen Schossen, und selten trägt ein Zweig zweimal; man muß daher bei seinem Beschneiden sehr behutsam seyn. Der Frost ist seinem Holze und vorzüglich seiner Blüthe sehr gefährlich. Die reifen Pfirschen, welche man an dem Geruch, Farbe und Durchsichtigkeit der Haut erkennt, lege man nicht über= sondern in einem

fla=

flachen Körbchen auf Laub nebeneinander, und lasse sie so an einem kühlen Orte einige Tage nachreifen. Sie halten sich nicht lange, und die gedrückten werden gleich faul.

Die Pfirschensorten sind sehr mannichfaltig und theilen sich in 2 Hauptstämme, nemlich in

wolligte und glatte.

Die wolligten, welche wegen ihrer wolligten Bekleidung so genennt werden, lösen sich

entweder gut oder nicht

vom Steine ab,

sind

entweder gefärbt oder ungefärbt

und haben

entweder schmelzendes oder festes Fleisch.

Die glatten, welche auch die nackenden genennt werden, lösen sich ebenfalls

entweder

leicht oder nicht

vom Steine;

beide haben entweder

schmelzendes oder festes Fleisch.

A) Wolligte sich vom Steine leicht ablösende und zwar gefärbte Pfirschen mit schmelzendem Fleische.

Die vorzüglichsten sind:

1) Die große Prinzessinpfirsche, auch rothe Prinzessinpfirsche, Lackpfirsche, große Lieblingspfirsche, die große Minjon.

Diese ist eine der vorzüglichsten unter allen, groß,

groß, mehr lang als rund, nach ihrer Grundfarbe hellgrün ins Gelbe spielend, auf der Sonnenseite aber dunkelroth. Ihre Oberfläche ist mit einer zarten gleichsam schillernden Wolle bedeckt. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite aber unter der Haut rosenroth, schmelzend, delicat; der Saft weinhaft gezuckert und von einem erhabenen Geschmacke. Rathsam ist es, daß man sie auf Stämme von gut schossenden Pfirschen oder auf Aprikosenstämme veredelt. Sie reift im Anfange des Septembers.

2) Die Kanzlerpfirsche.

Diese, welche wir mit unter die besten ihrer Schwestern zählen können, ist groß, etwas länglich, mit einer herablaufenden Furche, die sie in zwei ungleiche Hälften theilt, versehen. Sie hat eine sehr feine Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist, ein delikates weißes am Steine aber rothes Fleisch und einen ganz vortrefflichen gezuckerten Saft.

3) Die zwollische Pfirsche, auch König Georgspfirsche.

Diese ist eine sehr schöne und fast ganz runde Frucht, hat auf der einen Seite vom Stiele herab bis an das ihm gegenüberstehende Ende eine Furche, wo sich eine kleine Zitze befindet, auf deren andern Seite sie ungefähr einen kleinen Zoll fortläuft, und neben der Zitze auf beiden Seiten tiefer ist, wodurch sie sich desto mehr auszeichnet und ins Auge fällt. An der Sonnenseite ist sie dunkelroth, an der entgegengesetzten weißgelb und an manchen Stellen mit den feinsten weißen Punkten bestreuet, die bisweilen in einander zu fließen scheinen. Sie ist mit feiner

ner zarten Wolle überzogen, welches ihr ein sehr feines weiches und sanftes Anfühlen giebt. Die Schaale ist dünn, und läßt sich sehr leicht ablössen. Das Fleisch ist weißgelblich, schmelzend und von einem erhabenen süßlich weinsäuerlichen Geschmacke und sehr saftig. Um den Kern ist das Fleisch blutroth, so wie auch der Kern selbst. Ihren Namen hat sie von der Stadt Zwoll in Holland.

4) Die gelbe Pfirsche, auch Safranpfirsche.

Diese ist von mittler Größe, durch eine ziemlich starke Furche getheilt, und auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Ihre Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite aber braunroth, und wo sich dieses Braurothe anfängt zu verlieren, karmoisinroth. Die Haut ist mit einer sehr feinen Wolle überzogen, und läßt sich auch abziehen. Ihr Fleisch ist sehr gelb, um den Stein herum purpurroth, zart, schmelzend und voll süßen Saftes. Sie reift zu Anfang Septembers.

5) Die Venusbrust, auch Venuspfirsche.

Diese ist eine ganz vortreffliche Pfirsche, ziemlich groß, etwas lang mit einem tiefen Einschnitte, und an ihren beiden Abtheilungen erhaben, wie eine Brust. Ihre Oberfläche ist mit feiner Wolle bedeckt. An der Sonnenseite ist sie blaßroth, und an der entgegengesetzten grünlichgelb, unter der Haut weiß, um den Stein roth, mit starken Fibern durchzogen, und voll eines süßen wohlschmeckenden Saftes. Sie reift zu Ende Septembers.

6) Die rothe Frühpfirsche.

Diese ist eine zwar kleine, aber delikate runde mit einer schwachen Furche versehene Pfirsche. Sie hat eine feine wolligte, auf der Sonnenseite dunkel- auf der entgegengesetzten aber hellrothe Haut. Ihr Fleisch ist weiß, fein, schmelzend und hat einen angenehmen süßen muskatellerartigen Saft.

7) Die Bourdine.

Diese ist eine der vortrefflichsten Früchte ihres Geschlechts, mehr breit, als hoch, mit einer sehr flachen Seitenfurche, die auf der Höhe eine nadelförmige Spitze hat. Ihre Grundfarbe ist hellgelb, auf der Schattenseite grüngelb, auf der Sonnenseite aber braunroth, das sich nach und nach in Striche und endlich in einzelne Punkte verliert. Ueber die ganze Oberfläche ist die zarteste Wolle verbreitet. Die Schaale ist dünne, und läßt sich doch abziehen. Das Fleisch ist weiß, um den Stein herum röthlich mit Fibern vom Stiel aus durchlaufen, zart und voll des angenehmst-süßen weinigt-erhabenen Geschmacks. Diese Pfirsche reift im Anfange des Septembers.

8) Die rothe Magdalene.

Diese gehört mit zum ersten Range, ist mehr rund als lang, mittelmäßig groß und mit einer zarten Wolle bedeckt. Ihre Grundfarbe ist citronengelb, diese aber beinah ganz dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, um den Stein roth, schmelzend, und voll eines erhabenen gewürzhaft süßen Geschmacks. Sie reift zu Ende des Augusts.

9) Die frühe Purpurpfirsche.

Diese, die man mit allem Rechte eine der vorzüglichsten nennen kann, ist ansehnlich groß, fast ganz rund, und mit feiner Wolle ganz dicht bedeckt. Ihre Grundfarbe ist citronengelb, stark roth punktirt, auf der Sonnenseite aber dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, am Steine etwas roth, zart, schmelzend und von einem herrlichen weinartigen Geschmacke. Sie reift in der ersten Hälfte des Augusts.

B) Wolligte sich vom Steine gut ablösende und zwar gefärbte Pfirschen mit festem Fleische.

1) Der Stutzer, oder der Galante.

Diese gehört unter die Pfirschen vom ersten Range; sie ist groß, hat eine flache Seitenfurche, und ist mit feiner Wolle besetzt. Ihre Grundfar= ist gelb, auf der Sonnenseite schwarzroth. Das Fleisch ist weiß, um den Stein rosenfarbig, fest, dabei jedoch saftvoll und von gutem zuckerhaften Geschmacke; sie reift zu Ende des Augusts.

2) Die Wunderschöne.

Diese ist eine der vortrefflichsten Pfirschen, sehr groß mit einer flachen Seitenfurche und kleiner Warze. Ihre Oberfläche ist feinwollig, ihre Grundfarbe strohgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet. Das Fleisch ist weiß, um den Stein blaßroth, etwas brüchig und enthält einen zuckerartigen Saft von einem erhabenen und vortrefflich weinigten Geschmacke. Die Pfirsche reift in der Mitte des Septembers.

3) Die Schöne von Vitry.

Diese nennt man auch die späte Wunderschöne. Sie ist ziemlich groß, ganz rund und mit einer zarten Wolle bedeckt. Ihre Seitenfurche ist ganz flach. Die Grundfarbe ist gelb, und diese auf der Sonnenseite theils dunkel: theils hellroth. Die Haut ist zart und dünne, und läßt sich leicht abziehen; das Fleisch ist weißgelb, um den Stein blaßroth, zart und voll eines angenehm süßen weinigten Geschmacks. Die Pfirsche reift zu Ende Septembers.

Von den übrigen Pfirscharten kann ich, lieben Freunde, für Ihre Gärten keine empfehlen, und lasse solche daher hier ganz weg.

---

§. 14.

Schaalenobst, und zwar

I. Die Wälschennüsse.

Das Vaterland des Wälschennußbaums mögen wohl die nördlichen Provinzen Asiens seyn, woher ihn dann die Römer nach Italien gebracht haben. Er liebt vorzüglich einen lehmigten und schwarzen lockern Boden, im nassen oder schweren kömmt er nicht fort. Seine Fortpflanzung geschieht am besten durch die Früchte selbst: man legt nemlich die Nüsse entweder gleich im Herbste mit ihrer grünen Schaale, oder erst im kommenden Frühjahre. Auf jeden Fall aber thut man wohl, wenn man folgende Bemerkung in Acht nimmt. Man mache nemlich, ein etwa einen Schuh tiefes Loch, lege eine Steinplatte hinein, und sodann klare gute Erde darauf, und

fülle

fülle das Loch so voll, daß etwa noch 4 Finger hoch an der gänzlichen Ausfüllung fehlen. Sodann lege man die Nuß in die annoch vorhandene Vertiefung und bedecke sie mit Erde, so daß sie nunmehro 4 Finger hoch in der Erde steckt. — Es ist bekannt: die Wälschnußbäumchen machen eine außerordentlich starke Pfahlwurzel, so daß man ein solches Stämmchen, wenn es etliche Jahre im Boden gestanden, nicht gut herausholen kann, ohne in Gefahr zu seyn, die Haar- und Saugwürzelchen, die für das Bäumchen zur Erhaltung des Lebens absolut nothwendig sind, zu verletzen, und so in der Folge um das ganze Stämmchen zu kommen. Befolgt man aber den so eben angegebenen Rath, und legt eine Steinplatte unter, so hemmt man das Eindringen der Pfahlwurzel, nöthiget sie, sich zu biegen, und destomehr Haar- und Saugwürzelchen zu bilden. Will man aber, wo man die Nuß eingelegt hat, das Bäumchen für sein ganzes Leben stehen lassen, da ist freilich das Unterlegen einer Platte nicht nöthig. Man darf die Nußbäume nicht wie andre Obstbäume im Frühjahre beschneiden und ausputzen, sondern dieses muß im Herbste geschehen, weil bei den Nußbäumen schon der Saft im Januar eintritt, und dieser durch die Wunde im Frühjahr sonst ausläuft, und der Baum dadurch entkräftet wird und abstirbt. Man braucht die Nüsse entweder als Nachspeise, oder schlägt aus ihnen ein vortreffliches Oel. Aus dem alten abgängigen Stamm wird sehr schönes und dauerhaftes Hausgeräthe verfertigt.

Folgende Sorten sind die vorzüglichsten:

1) Die Pferdsnuß.

Diese ist die größte unter ihren Anverwandten, und fällt daher auf dem Tische ziemlich in die Augen. Nur Schade, daß der Baum nicht recht fleißig trägt, und der Kern der Nuß nach Maaßgabe des Umfangs der Schaale nicht verhältnißmäßig groß ist; denn die Schaale ist außerordentlich dick, und nimmt mithin vielen Raum ein.

2) Die dünnschaalige Nuß.

Diese, die man in hiesiger Gegend auch Butternuß nennt, hat nicht nur eine dünne Schaale, sondern auch einen recht starken vollkommenen Kern, ist mithin sehr empfehlungswürdig.

3) Die gemeine längliche Nuß.

Diese hat eine etwas wenig härtere Schaale, als die sogenannte Butternuß, zugleich auch einen schönen vollkommenen Kern.

4) Die gemeine runde Nuß.

Diese hat alles mit der kaum genannten überein, nur daß sie mehr ins Runde fällt.

§. 15.

II. Die Haselnuß.

Das eigentliche Vaterland dieser Fruchtart ist Kleinasien, daher ihr auch die Römer, welche sie dorther geholt haben, den Namen Nux pontica gaben. Der Strauch, der diese Früchte liefert, erreicht eine Höhe von 12 bis 18 Fuß, nimmt mit einem geringen Boden, und selbst auch mit einem schat-

schattigen Standpunkte verlieb, und verdient, da so manches unnütze Winkelchen damit bepflanzt werden kann, die Aufmerksamkeit des fleißigen Oekonomen. Man pflanzt ihn theils durch Wurzelbrut, theils durch die Früchte fort, und vermehrt die edlen Sorten durchs Veredlen auf den gemeinen Haselnußstrauch.

Wir rechnen vorzüglich folgende hierher:

1) Die Barzellonische Nuß.

Dieses ist eine ansehnliche, ganz vortreffliche, mit Ecken oder Ribben versehene Nuß, mit einem weißen, vollkommenen überaus süßen und mandelartig schmeckenden Kern. Sie reift früher als die gemeine Haselnuß.

2) Die Blutnuß, auch rothe Lambertsnuß, Ruhrnuß.

Diese ist eine längliche, etwas spitz zulaufende, ziemlich große Nuß mit einer dünnen röthlichen Schaale, und einem rothen sehr angenehm schmeckenden Kern. Sie wächst meist in Büscheln und füllt ihre lange bartige Hülle gut aus.

3) Die weiße Lamberts- oder Lombardische Nuß.

Diese ist eine große, lange ansehnliche dünnschaaligte Nuß, die ebenfalls in Büscheln wächst, und von der Blutnuß nur darin abweicht, daß ihr Kern keine rothe, sondern eine weiße Haut hat.

4) Die große Zellernuß.

Diese, welche auch die große runde spanische Nuß, die Pfundnuß, die hallische Riesennuß genennt wird, ist eine ganz vortreff-

liche lange, sehr große, oben etwas abgerundete dünnschaaligte hellbraune Nuß, mit einem vollen süßen angenehm schmeckenden Kern. Sie reift zu Ende Septembers, und wächst mehr einzeln, als in Büscheln.

§. 16.

III. Die Kastanien.

Der Kastanienbaum, auch Kästenbaum, soll aus Griechenland abstammen und seinen Namen von Castana, einer alten Stadt in Thessalien erhalten haben. — Er ist ein ansehnlicher Baum, so, daß, wenn man in einem Kastanienwalde herumgeht, und die Blätter der Bäume nicht ansieht, man glauben sollte, man befände sich in einem Eichenwalde. Ich maß selbst in dem schönen Kastanienwalde bei Kronenberg, in Gesellschaft mehrerer Freunde, einen solchen Baum und fand, daß sein Stamm etwa ein paar Schuh von der Erde 22 und einen halben Fuß in der Rundung hatte. Für Gärten ist er zu groß, und versperrt den Platz zu stark. Besser schickt er sich zu öffentlichen Anlagen, und da bringt er sowohl in Rücksicht seiner Früchte, als auch seines Holzes, vielen Nutzen. Der Baum kömmt in einem geringen, steinigten und trocknen Boden fort, liefert aber in einem lehmigten vorzüglich große Früchte. Man braucht die jungen Kastanienbäume nicht zu veredeln, sondern sucht blos unter den Früchten die größten aus, und legt sie im Frühjahre ungefähr 4 Finger tief in die Erde, wo sie bei guter

Witterung bald keimen, und wie die Nüsse behandelt und gepflegt werden.

Wir rechnen für Deutschland blos
die gewöhnliche zahme Kastanie
hierher. In Ansehung ihrer Größe sind nun diese selbst verschieden auf einem und demselben Baume; so wie es dann wirklich auch Spielarten giebt, und Bäume von Natur große, andere aber blos kleine bringen. —

IV. Die Mandeln.

Die Römer erhielten den Mandelbaum zuerst aus Griechenland, pflanzten ihn in Italien an, und brachten ihn sodann nach Frankreich, woher wir ihn dann vielleicht erhalten haben. — Er hat sehr vieles mit dem Pfirschbaume gemein, und liebt den nemlichen Boden, nur ist er größer und lebhafter, und trägt seine Aeste besser und gerader, als dieser. Man vermehrt ihn am besten durchs Oculiren auf Pflaumenstämmchen. Wir reden hier bloß von der süßen Mandel, und zählen folgende hieher:

1) Die große süße Mandel mit dicker Schaale.

Diese ist die größte Sorte, die Grundfarbe ihrer äußern Hülle ist gelbgrün, unter welcher die Mandel in einer zarten, röthlichen, mit weißer Wolle überzogenen Schaale sitzt. Die Mandel selbst ist mit einer hell- und dunkelbraun gestreiften Haut überzogen, und hat einen süßen und kräftigen Geschmack.

2) Die große süße Mandel mit mürber Schaale.

Diese, welche man auch Krachmandel,

Jordansmandel und Frauenzimmermandel nennt, hat eine schwerdförmige zugespitzte Gestalt, und eine mit Vertiefungen versehene dünne Schaale, welche sich zwischen den Fingern zerbrechen läßt. Die Früchte kommen in ihren Schaalen unter dem Namen Krachmandel in den Handel.

---

§. 17.

Beerenobst und zwar

A. Die Maulbeere.

Der vorzüglichste Baum von diesem Geschlechte, der uns eßbare Früchte liefert, ist

Der schwarze Maulbeerbaum.

Dieser stammt ursprünglich aus Persien ab. Er liebt einen guten Boden und einen geschützten Stand; man pflanzt ihn durch Ableger und durch den Saamen fort. Im letztern Falle wählt man gute lockere Gartenbeete, weicht den Saamen im März oder April 24 Stunden lang in Wasser, streuet ihn hierauf in flache Riefen und bedeckt ihn ungefähr einen halben Zoll hoch mit lockerer Erde, hält die Beete vom Unkraut rein, und verpflanzt nach 2 Jahren die jungen Stämmchen in eine besondere Baumschule, und wartet sie darin so lange, bis sie auf ihren Standpunkt können versetzt werden. Die den Brombeeren ähnlichen Früchte sind anfangs hellgrün, darauf hellroth und endlich schwarzroth, voll eines färbenden hellrothen Saftes. Der Geschmack ist angenehm und säuerlichsüß. Die Frucht reift im September.

B. Die Johannisbeere.

Der Strauch dieser angenehmen und auf mannichfaltige Art nutzbaren Frucht hat die Insel Zante zum Vaterland, nimmt mit jedem, selbst dem schlechtesten Boden vorlieb, jedoch wächst er in einem guten, frischen und lockern Boden viel freudiger, und trägt weit mehr und schönere und bessere Früchte. Seine Vermehrnng geschieht durch Wurzelbrut oder Stöpflinge. Man darf nur junge Reiser oder Sommerlohden abschneiden und in die Erde stecken, so gehen sie sicher an. Den Johannisbeerstrauch auf den Rabatten zu ziehen, ist nicht wohl anzurathen, weil sie das Beet zu stark beschatten und der Aufenthaltsort von verschiedenem Ungeziefer werden. Am besten pflanzt man sie einstämmig oder baumartig.

Wir zählen vorzüglich folgende hierher:

1) Die rothe Johannisbeere.

Diese ist wohl unter allen die bekannteste und bedarf daher weiter keiner Beschreibung.

2) Die fleischfarbene Johannisbeere.

Diese unterscheidet sich von jener blos durch ihre Farbe.

3) Die weiße Johannisbeere.

Auch diese, welche bei ihrer vollen Reife ins Gelbliche spielt, weicht blos durch ihre Farbe von jenen beiden ab.

4) Die schwarze Johannisbeere.

Diese, welche man auch Gichtbeere, Bocksbeere, Ahlbeere, Wendelbeere, schwarze

Zeitbeere, Braunbeere, Alantbeere, Pfefferbeere und Stinkbeere nennt, ist die größte unter ihren Geschwistern, von Farbe ganz schwarz, und von einem widrigen wanzenartigen Geruche, wird aber doch stark gesucht. Der Strauch wird größer, wuchert stärker, treibt größere Blätter und diese auch eher heraus, als die übrigen Johannisbeerarten.

5) Die große holländische Johannisbeere.

Diese hat größere Beeren und längere Trauben, als die gemeine rothe Johannisbeere, so wie dann ihr Strauch stärker und ansehnlicher ist.

6) Die weiße holländische Johannisbeere.

Auch diese ist vorzüglicher, als unsere gemeine weiße Johannisbeere.

C. Die Stachelbeeren.

Diese werden an manchen Orten auch Klosterbeere, Krausbeere und Stickbeere genennt. Man hat verschiedene Arten von ihnen, und diese haben wieder besondere Sorten unter sich. Wir wollen hier nur folgende, bei uns allgemein bekannte hersetzen; und dahin gehören:

1) Die große glatte Stachelbeere.
2) Die große rauhe oder haarigte Stachelbeere.
3) Die kleine glatte Stachelbeere.
4) Die kleine rauhe oder haarigte Stachelbeere.
5) Die rothbraune Stachelbeere.
6) Die rothe haarigte Stachelbeere.
7) Die große gelbe ovale Stachelbeere.
8) Die große weiße kristallhelle Stachelbeere.

Alle

Alle sind zu bekannt, als daß sie einer weitläufigen Beschreibung bedürften, so wie es dann auch bekannt ist, daß es noch weit mehrere Sorten giebt, und daß wir manche Sorten aus England bekommen, die wir schon lang haben, nur daß wir unsern Früchten nicht so glänzende und anlockende Namen geben, als andre Nationen, die uns ihre Waare gern aufschwatzen wollen. Man pflanzt sie durch Auslaufer und Stöpflinge fort. Uebrigens paßt auch das auf die Stachelbeeren, was ich vorher wegen Bepflanzung der Rabatten mit Johannisbeeren gesagt habe.

D. Die Himbeeren.

Diese, welche man auch Hombeeren, Himbeckbeeren, Hindbeeren, Himbelbeeren, Himmelbremen, Himbremen, Hohlbeeren, Hollbeeren und Haarbeeren nennt, findet man sowohl als eine Plage in den Forsten, als auch veredelt in den Gärten. Der Strauch kommt in jedem Boden fort, am besten aber in einem lockern und etwas frischen, so wie er dann auch in dem unnützesten Winkel des Gartens an einem schattigten Orte seinen Platz haben kann. Man vermehrt ihn am leichtesten und besten durch die Wurzelbrut, welche er, da er außerordentlich wuchert, in Menge liefert.

Die Beere bildet eine Halbkugel, und besteht aus lauter zusammengewachsenen Beerchen, deren jedes ein gekrümmtes Härchen, und einen kleinen breitgedrückten Kern hat. Sie ist wohlriechend und von einem süßen delikaten Geschmacke, hat aber

mehrentheils viele Maden in sich. Man benutzt sie vorzüglich zum Einmachen, oder bereitet einen vortrefflichen Syrup daraus.

Zwei Sorten sind die vorzüglichsten, nemlich

a) Die rothe Himbeere und

b) die weiße Himbeere,

welche blos in der Farbe von einander abweichen.

Zweites Kapitel.

Die Benutzung der verschiedenen Obstarten.

§. 18.

Wenn man einmal bei seiner in Rücksicht des Obstbaues angewendeten Mühe im Stande ist, die Früchte seines Fleißes einzuerndten, so muß man solche auch gehörig zu gewinnen, aufzubewahren und zweckmäßig zu verwenden suchen.

In Rücksicht des Abnehmens des Obstes und zwar der Aepfel und Birnen machen wir einen Unterschied unter

Tafelobste und wirthschaftlichem Obste.

Das Tafelobst, welches man so lang als möglich, zum frischen Genusse aufbewahren will, muß man ganz behutsam, und wenn es seyn kann, gegen Abend, wenn die Sonne nicht mehr so heiß brennt, welches bisweilen des Herbstes ungeachtet der Fall ist, abnehmen, und sich ja in Acht nehmen, daß man es nicht drücke, stoße, oder sonst verletze; denn es wird sonst zu bald faul und geht zu Grunde. Ueberhaupt

haupt aber muß man sich immer nach dem Grade der Reife der verschiedenen Obstarten richten, und keine am Baume so reif werden lassen, daß sie alle Augenblicke herabzufallen drohen. Hier muß nun freilich die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Was das sogenannte wirthschaftliche Obst, das man bald zu allerhand Gebrauche verwenden will, betrifft, so hat es damit nicht so viel zu sagen, denn so lang wird es immer gut bleiben, bis man es kochen, backen, oder zu Obstweine verwenden kann. Dasjenige Wirthschaftsobst aber, welches man etwa bis spät in den Winter, oder gar bis ins Frühjahr zum Kochen oder Dämpfen aufheben will, darf man ebenfalls nicht verwunden, und so Gelegenheit zum baldigen Verfaulen geben.

Das Abnehmen der Aepfel und Birnen, die sich lang halten sollen, geschieht nun entweder mit den Händen, an die man Handschuh angezogen hat, oder mit einem besonders dazu verfertigten Instrumente, welches man Aepfelbrecher nennt. Dieses Instrument besteht bekanntlich aus einer kleinen tellergroßen hölzernen Scheibe, die eine lange Stange zu ihrem Stiele hat. An dem Rande dieser Scheibe befinden sich rund herum hölzerne Zinken. Will man nun Obst brechen, so ergreift man dieses Instrument bei seinem Stiele, reicht damit auf den Baum, faßt den Apfel oder die Birn zwischen zwei der an der Scheibe befindlichen Zinken, und drehet das Instrument etwas auf eine Seite, wo sich dann der Stiel des Obstes vom Zweige ablösen und das

Obst in den Obstbrecher fallen wird. Da aber mit dieser Art Obstbrecher das Obst leicht beschädigt wird, so wähle man statt der kleinen Scheibe lieber einen eben so großen mit Zinken und einem eben so langen Stiele versehenen Rink, an den man einen gestrickten Beutel, rings herum, wie ein Fischgärnchen befestiget hat. — Hier fällt doch das abgebrochene Obst auf keine Scheibe, sondern blos auf Garn, welches gewiß bei weiten die Quetschung nicht verursacht, als das weit härtere Holz.

Wälschenüsse und Kastanien schwingt oder schlägt man mit schlanken Stangen ab, Haselnüsse hingegen bricht man mit den Händen, so wie dieses bekanntlich auch der Fall mit den Maulbeeren, Johannis- und Stachelbeeren ist.

§. 19.

Das gewonnene Obst muß man nun auch gehörig aufzubewahren wissen. Dieses aber geschieht entweder in Kellern oder Kammern. Will man das Obst in Kellern aufbewahren, so dürfen diese nicht feucht, nicht dumpfig und nicht allzuwarm seyn; denn das Obst fault sonst nicht nur leicht, sondern nimmt auch gern einen fatalen Kellergeschmack an. Man macht entweder an den Seiten des Kellers weg Stellagen von Latten und belegt sie mit recht ausgetrockneten Roggenstroh, oder man legt das Stroh gleich auf den recht trockenen Kellerboden, und legt sodann das Obst, nemlich Aepfel und Birnen darauf. Recht trocknes, und von allem Geruche befreietes Stroh muß man nehmen, das Obst

nimmt sonst ebenfalls den Strohgeruch und Geschmack an. Man kann übrigens auch das Obst in Kästen oder breterne Horden legen, und es aufbewahren. Man läßt sich nemlich 3 Zoll hohe, 4 und einen halben Schuh lange und einen Schuh und 3 Zoll breite Kästen oder Rahmen machen, und die zwei langen Seitenbreter unten beinah am Boden mit einem ein paar Linien breiten und ein Viertel Zoll tiefen Falz versehen. In diesen Falz der beiden Seitenbreter macht man nun einen Boden von Dachspänen, wovon das 100 etwa 1 gr. kostet. Man setzt nemlich einen Dachspan nach dem andern in die Falze des einen Seitenbretes ein, und drückt ihn, da er sich sehr leicht biegen läßt, in die Falze des andern Bretes, so daß diese nach und nach eingesetzten Dachspäne einen ordentlichen Boden bilden. Quer über die Kästen oder Rahmen macht man oben zwei Stege von Latten, die zur Handhabe dienen, zugleich aber auch bewirken, daß sich das in die Kästen gelegte Obst, wenn man die Kästen übereinander stellt, nicht berührt und drückt. In diese Kästen oder Horden legt man nun ein Stück Obst an das andere, stellt erst einen Kasten auf ein Gestell, setzt einen andern darauf, auf diesen wieder einen andern, und fährt so fort, bis die Kästen, so viel es der Raum erlaubt, alle auf einander stehen, oder man läßt sich ein ordentliches Gestell machen, wo man die Kästen, wie Schubladen ein- und ausschieben kann, welches die Arbeit und das Nachsehen nach dem Obste noch mehr erleichtert. Diese Kä-

sten sahe ich bei dem verdienstvollen Herrn Pfarrer Sickler in Kleinfahnern. Dieser würdige Mann bediente sich derselben zugleich auch statt der Welkhorden zum Welken des Obstes.

Will man das Obst in Kammern aufbewahren, so kann man eben so verfahren; nur muß man dafür sorgen, daß keine Kälte eindringen und das Obst zu Grunde richten könne. — Gut ist es daher, wenn man bei eintretender starken Kälte durch eine gelinde Ofenwärme zu Hilfe kömmt. — Bei jeder Aufbewahrungsmethode ist es aber eine Hauptsache, daß man von Zeit zu Zeit das Obst untersuche, und das anbrüchige auslese, weil es sonst das andere, welches es berührt, leicht ansteckt, und ebenfalls in Fäulung setzt. — Ueberhaupt thut man wohl, wenn man das Obst, welches man lang aufheben will, zwei, drei oder vier Tage, je nachdem die Witterung feucht oder trocken ist, in verschiedenen Haufen liegen läßt, daß es verschwitze, dann dasselbe Stück für Stück mit einem Tuche abtrocknet, und so vorbeschriebenermaßen aufbewahrt.

Die welschen Nüsse schüttet man in einer Kammer auf Haufen, und zwar auf Stroh, damit sie keine Flecken auf den Boden machen, läßt sie so lang liegen, bis ihre grüne Schaale leicht abgemacht werden kann, und lößt sie sodann aus ihrer grünen, zuletzt ziemlich schwarz gewordenen Hülle heraus. —

Die Kastanien schüttet man mit ihren stachelichten Hüllen auf Haufen, läßt sie da ganz reif, d. i. braun werden, drischt sie sodann mit langen etwas

krum-

krummen Stöcken, lößt sie so aus ihren Kapseln, und hebt sie im Keller auf, wo sie dann nicht gar zu stark austrocknen. Da aber diese gegen Lichtmeß anfangen auszuwachsen, so thut man wohl, wenn man sonst auch um Ostern herum noch gute frische Kastanien haben will, man läßt so viel derselben, als man etwa zu haben wünscht, in ihren stachelichten Gehäusen an einem trocknen Orte im Keller liegen, wo sie sich dann immer bis nach Ostern halten werden. — Um aber dieser Frucht das Keimen ganz zu verbieten, darf man sie nur schälen, auf dem Ofen trocknen, sie dann in Schachteln aufbewahren, und vorm Gebrauche in der Küche in warmes Wasser einweichen. —

§. 20.

Nicht alles Obst wird roh verspeißt, sondern vieles davon auch noch auf andere Art benutzt, und zu diesem Ende

gewelkt oder getrocknet,
zu Muß gekocht,
zu Obstwein oder Cyder,
zu Essig, und endlich auch
zu Brannteweín verwendet.

1) Das Welken oder Trocknen des Obstes.

Das Welken oder Trocknen des Obstes geschieht nun

a) entweder an der Luft und Sonne,
b) oder in eingeheitzten Stuben beim Ofen,
c) in Backöfen, und
d) in besonders dazu eingerichteten Welk- oder Darröfen.

a) Das Welken oder Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Diese Welkmethode hat nur bei Sommerobste statt; denn sie setzt immer so viel Sonnenwärme voraus, daß das Obst und die Schnitzchen ordentlich trocknen können. Man schneidet die Aepfel oder Birnen zu ordentlichen Schnitzchen, reihet sie an Schnüre, hängt sie unter Obdach, damit sie nicht beregnet, wohl aber von der Sonne beschienen werden können, und wendet sie dann von Zeit zu Zeit um, bis sie hinlänglich gewelkt sind. Mir gefällt diese Art zu welken nicht; denn die Schnitzchen werden einestheils zu sehr von dem Ungezieffer verunreinigt, anderntheils von dem Kothe der Tauben und Sperlinge besudelt. In jedem Falle aber tritt eine unappetitliche Sauerei ein. —

b) Das Welken oder Trocknen des Obstes beim Ofen einer eingeheitzten Stube.

Dieses hat nur im späten Herbste und vorzüglich im Winter statt; verursacht aber einen unangenehmen Dunst in der Stube, und daher leicht Kopfweh. — Man kann hier auf dreierlei Art zu Werke gehen. Entweder man legt das Obst auf den bloßen Ofen, und in die am Ofen befindlichen Kacheln, oder hängt es an Schnüren um denselben herum, oder man legt es auf Horden und stellt diese theils auf und theils unter den Ofen. Eine Hauptsache hierbei ist, daß man das Obst oder die Schnüre von Zeit zu Zeit wendet, und die Horden nach Bedürf-

niß bald auf wärmere, bald auf minder warme Stellen setzt, und so das Welken befördert. —

c) Das Welken oder Trocknen des Obstes in Backöfen.

Dieses ist nun auf dem Lande der gewöhnlichste aber nicht der beste Fall; denn einestheils mißräth vieles von dem in den Backofen gebrachten Obste, und anderntheils sind die Bäcker so gut, und mausen einen Theil davon, welches, da man die Stücke nicht wohl zählen kann, nicht gut zu verhindern ist. Man geht hier auf eine doppelte Art zu Werke: Man welkt nemlich entweder gleich, wenn das Brod aus dem Ofen ist, oder man heitzt den Ofen besonders dazu. In beiden Fällen thut man am besten, wenn man das Obst oder die Schnitzchen auf Horden thut, und sie so in den Ofen schiebt. Nur darf man den Ofen nicht gleich so heitzen, als wenn man Brod backen wollte, weil sonst Horden und Obst sehr leicht verbrennen können. Uebrigens ist auch hier das Wenden des Obstes nöthig. Durch Uebung läßt sich die Sache am besten lernen.

Eine mir vorher ganz unbekannte Methode, das Obst zu welken, liefert uns das erste Stück des wirklich für den Bürger und Landwirth sehr empfehlenswürdigen märkischen Volksblatts von 1798. Hier heißt es Seite 62 so „Die einfachste und beste Art, die Baumfrüchte zu dörren, besteht darinn, daß man sie abschwellt und schnell dörret. Man schwellt sie ab, indem man sie ins siedende Wasser

wirft, und einige Minuten lang darinn läßt; die einen eine längere, die andern eine kürzere Zeit, je nachdem die Frucht mehr oder weniger reif ist, und einen größern oder kleinern Umfang hat. Zum Herausnehmen bedient man sich eines Durchschlags oder eines aus Weiden geflochtenen Körbchens. Die aufgeschwellten Früchte legt man auf Horden und stellt sie in den Backofen. Der Grad der Wärme muß dem gleich seyn, den der Ofen hat, wenn man das Brod heraus nimmt, daß man also den Backtag sich hierzu zu Nutze machen kann. Wenn der Ofen erkaltet, ziehet man die Horden heraus, setzt die Früchte zum Verschwitzen so lang an die freie Luft, bis der Ofen wieder warm ist, und wendet sie um, ehe man sie wieder in den Ofen schiebt. Dieses muß wohl zum drittenmal wiederholt werden, je nachdem die Früchte mehr oder weniger wässericht, groß oder zeitig sind. Sind sie genug gedörrt, so läßt man sie in freier Luft kalt werden, und bewahrt sie hernach in fest zugemachten Schachteln. — Wenn man die Aepfel und Birnen vor dem Dörren schält, so muß man das Abgeschälte abkochen und die Aepfel und Birne in dieser Brüh aufschwellen. Nachher läßt man diese Brüh über einem kleinen Feuer so lang verdunsten, bis sie so dick wird, wie ein Syrup. Dann wirft man die Früchte, ehe man sie das letztemal in den Ofen thut, nur auf einige Augenblicke in den siedenden Brei. — Sie lassen sich leichter aufbewahren und erhalten sich besser, wenn sie so zubereitet werden."

d)

d) Das Welken oder Trocknen des Obstes in besonders dazu errichteten Darröfen.

Dieses ist unstreitig die beste Methode, und zum Theil auch schon hier zu Lande eingeführt. Man bauet sich an einem schicklichen Platze, z. B. im Garten, ein kleines Häuschen, das etwas in die Erde gehen kann; in die Mitte desselben setzt man einen kleinen zur Ersparung des Holzes und Beförderung der Hitze mit Zügen versehenen Ofen, und bringt dann hinter, vor und neben demselben Stellagen oder Gerüste an, worauf man etwa 6 Horden übereinander stellen kann. Auf die Horden thut man nun das Obst, macht Feuer in den Ofen, und welkt sodann, indem man das Obst nicht nur wendet, sondern die Horden auch bisweilen auf den Stellagen verwechselt, und ihnen bald einen wärmern, bald einen mäßigern Ort anweißt, dasselbe ganz gemächlich. Daß man die Thüre an dem Häuschen verschließen müsse, versteht sich wohl von selbst. Aepfel, Quitten und Birnen werden vor dem Welken gewöhnlich geschält, aus erstern der Krips gelößt, und entweder ganz oder wie die Birnen in Viertel getheilt, gewelkt, die Quitten aber schneidet man in dünne Schnitze. Das Welken der Zwetschen und Pflaumen geschieht am besten im Welkofen bei mäßiger Hitze, damit sie nicht auslaufen, oder blasig, oder gar verbrennt werden.

Diejenigen Zwetschen, aus denen man die sogenannten Prunellen machen will, müssen die besten und recht reif seyn. Man schält sie zuvor, und

 drückt

drückt ihnen unten am Stiel die Kern aus, bringt sie alsdann zuerst in eine ganz gelinde Hitze, damit sie nur leicht abwelken und anstatt der alten Haut eine neue Bedeckung bekommen. Die besten Prunellen macht man aus dem weißen Rebhühnerey, welches aber wegen seiner zarten Haut nicht geschält wird. Vortrefflich zum Welken sind unter den Pflaumen noch die Mirabelle und die Renclode.

Um die Kirschen zu welken, streife man sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume sitzen bleiben, und bringe sie anfangs in eine gelinde Wärme; sobald sie anfangen runzlich zu werden, verstärke man das Feuer, lasse sie aber im Ofen nicht ganz trocknen, noch weniger aber erkalten, sondern nehme sie, wenn die Runzeln noch rund und nicht scharf sind, heraus, bringe sie aus der Hitze schnell an die Luft und schütte sie auf Horden, wo sie an der Luft vollends trocknen können. Auf diese Art bekommen sie einen schönen Firnißglanz. Alles gewelkte Obst darf man übrigens niemals warm in bedeckte oder verschlossene Behältnisse bringen, sondern man lasse es zuvor völlig erkalten, und 6 bis 8 Tage gehörig abtrocknen.

§. 21.

2) Die Verwendung des Obstes zu Muß.

Unter allem Obste schickt sich keins besser zu Muß, als die Zwetschen, obwohl man an manchen Orten auch Birnen dazu nimmt. Zuerst befreiet man die

Zwetschen von ihren Steinen, thut sie nachher in einen eingemauerten und inwendig mit Speck bestrichenen Kessel, läßt sie so lang kochen, bis sie weich sind, und sich die Haut vom Fleische ablößt; sodann drückt und reibt man sie durch ein Sieb, wo dann die Haut zurück bleibt, thut sie wieder in den Kessel und läßt sie bei gelindem Feuer unter beständigem Umrühren so lang kochen, bis sich die ganze Masse zu einem ordentlichen dicken Muße bildet, welches gewöhnlich in einem Zeitraume von 8 bis 12 Stunden geschieht, nachdem die Zwetschen mehr wässericht oder trocken waren. Man kann, damit die Masse unter dem Kochen nicht etwa anbrennt, eine eiserne Kugel in den Kessel thun. Um eine angenehme schwarze Farbe zu bewirken, kann man grüne welsche Nußschaalen, oder vorher gesottenen Hollundersaft darunter thun, und diese mit kochen lassen; und — um endlich dem Muße einen gewürzhaften Geschmack mitzutheilen, mischt man ganze Zimmtblüthen, etwas Nelkchen (Neglein), Nelkenpfeffer, Citronen- und Pomeranzenschaale darunter, und läßt diese gleichfalls ein paar Stunden mitkochen. Wenn nun das Muß so weit fertig ist, so nimmt man es heraus, füllt es in Töpfe von Steingut, läßt es sich recht setzen, schüttelt zu diesem Ende die Töpfe bisweilen, füllt sodann Fett oder Butter darauf, und läßt es so an einem kühlen Orte stehen, wo es sich dann, wenn es recht dicke eingekocht war, bei zwei Jahr unverdorben hält.

§. 22.

3) Die Verwendung des Obstes zu Weine oder Cyder.

Sowohl der Saft der Aepfel, als der Birnen nimmt die Weingährung an, und bildet sich dadurch zu einem angenehmen geistigen Getränke. Der Borsdorfer und die verschiedenrn Arten Renetten liefern vorzüglich einen ganz vortrefflichen Wein. Nichts ist wohl einfacher, als die Bereitung des Obstweins. Zuerst sucht man auf eine oder die andere Art das Obst zu zerkleinern. Man zerquetscht es nemlich zwischen zwei neben einander liegenden beweglichen steinern Walzen, d. h. durch eine sogenannte Quetschmühle, oder zerstößt es blos in einem hölzernen Troge mit hölzernen Keulen oder Stößern, sodann keltert man es, eben wie die Weintrauben, und das zwar entweder vermittelst einer großen Schraubenkelter, oder einer kleinern, wobei man sich dann bloß eines langen Baums, als eines Hebels, bedient, um vermittelst desselben den nothwendigen Druck zu bewirken. Man läßt sich nemlich von hartem Holze einen Trog machen, in den Boden desselben Kerben oder Riefen meisseln, zugleich an die vordere Seite des Bodens ein Zapfenloch anbringen, und dieses mit einem Zapfen versehen. Nun läßt man sich ein etwa 3 Zoll oder auch noch dickeres Bret gerade in den Trog passen, und stellt dann den Trog an eine Wand gerade vor eine Säule, in welches man vorher ein viereckigtes Loch hatte meisseln lassen. Dieses Loch aber muß gerade so

weit

weit von der Erde entfernt seyn, als der oberste Rand der davor stehenden Kelter. Will man nun keltern, so belegt man das Kelterloch mit recht trockenem Stroh, füllt sodann das zu kelternde und vorher zerquetschte oder zerstoßene Obst darauf, legt das Stroh von allen Seiten oben darüber her, so daß man vom Obste gar nichts mehr siehet; sodann legt man das obengenannte etwa 3 Zoll dicke und gerade in die Kelter passende Bret darauf; nimmt den Kelterbaum oder Hebel, steckt ihn in das in der Wandsäule befindliche viereckigte Loch, legt ihn gerade über das Kelterbret her, und fängt nun an sachte darauf zu drücken, und fängt den Most, welcher zu dem geöffneten Zapfenloche herauskömmt, auf. Ist das Bret so tief hineingedrückt, daß der Druck weiter nicht mehr wirken kann, so legt man nur ein Klötzchen darauf, um hierdurch die Unterlage des Hebels zu erhöhen, und dann wieder mit vermehrten Kräften drücken und keltern zu können. Fließt kein Most mehr, so nimmt man die Obsttrebern aus der Kelter und thut anderes Obst hinein. Den ausgekelterten Most bringt man nun in den Keller in Fässer, und läßt ihn eine allmählige Weingährung aushalten, wobei man natürlicher Weise die Spundlöcher der Fässer nicht verstopfen darf, weil sonst die Fässer bei dem Gähren und Brausen des Mostes auseinander getrieben werden und so ihre Böden verlieren würden. Ist aber das Gähren oder Brausen vollendet, so verspundet man die Fässer, füllt sie von Zeit zu Zeit auf, läßt den Wein

so liegen, und zieht ihn dann einmal auf andere Fässer ab. — Das öftere Abziehn ist nicht rathsam; denn der Wein verliert zu viel von seinen Kräften, und — diesem Weine durch Zucker, gerösteten Waizen oder Blumen eine schöne Farbe mittheilen zu wollen, ist Schmiererei, wobei der Wein wohl etwas für die Augen, nicht aber für den Magen gewinnt. Ich habe in der Wetterau Obstwein getrunken, der bei weitem manchen gewöhnlichen Landwein übertraf; nur ist es Schade, daß er sich nicht lang hält; denn binnen 3 bis 4 Jahren muß man ihn wegtrinken, weil er sonst in die saure oder Essiggährung übergehet.

§. 23.

4) Die Verwendung des Obstes zu Essig.

Die Güte und Wohlfeilheit macht deu Obstessig so empfehlungswürdig, daß man beim Ueberflusse an Obste nichts besseres thun kann, als einen Theil des eingeerndteten Obstes zur Bereitung des Obstessigs zu verwenden. Ich will hier ganz kürzlich die einfache Methode vorlegen, nach welcher man in meinem väterlichen Hause den Obstessig bereitet. Man stößt die Aepfel oder Birnen — denn eine aus zwei nebeneinander liegenden steinernen Walzen bestehende Quetschmühle hat man nicht — in einem Troge, keltert sie auf oben beschriebene Art, bringt den Most in Fässer, diese aber nicht in den Keller sondern in die Stube bei den Ofen, und läßt hier bei offenem und nur mit einem Leder bedeckten Spundloche

loche die saure oder Essiggährung vor sich gehen. Ist diese aber vollendet, welches dann freilich, wenn man keine Essigmutter darzu thut, ziemlich lang dauert, so verspündet man die Fässer, bringt sie in eine Kammer, und läßt sie dann auf ihrem Lager liegen. Die Gährung im Keller vor sich gehen zu lassen, ist nicht wohl thunlich; denn da dauert schon die Weingährung ziemlich lang, ehe es nur an die Essiggährung kommen kann. Das Beste ist also eine warme Stube.

Will man etwa seinen Essig vermehren, so läßt man einen Theil heraus, entweder in ein klein Fäßchen, oder auch in Flaschen, und füllt gerade wieder so viel Obstwein in das Mutterfaß, und dieser wird sich dann bald in Essig verwandeln. So kann man dann machen, daß man immer einen hinlänglichen Vorrath an Essig hat.

§. 24.

5) Die Verwendung des Obstes zum Brannteweín.

Man kann sowohl aus Zwetschen, als auch aus Kirschen einen ganz vortrefflichen Branntewein brennen. Man stößt nemlich die Zwetschen oder Kirschen in Mörsern, thut sie sodann in ein Faß, mischt etwas Hefen darunter, deckt das Faß oder den Bottig zu, und läßt die Masse in Gährung gerathen. Genug! Man behandelt sie gerade so, als wenn man Fruchtbranntewein brennen will. Ist die geistige Gährung vollendet, welches man aus dem Geruche

wahr-

wahrnehmen kann, so bringt man die Masse, die man auch Meische nennt, in die Branntweinsblase, rührt sie um, damit sie nicht anbrennt, setzt sodann den Helm oder Hut auf die Blase, treibt den emporsteigenden, noch in ziemlich vieles Phlegma eingewickelten Geist, in die Vorlage über, welche bekanntlich vor dem Kühlfasse liegt, ziehet sodann die aufgefangene Lutter oder Läuter gehörig ab, und behandelt dann den gewonnenen Branntewein, wie jeden andern, so wie dann auch derjenige, welcher Fruchtbranntewein zu brennen versteht, den Zwetschen- und Kirschbranntewein recht gut machen kann.

Von den Kirschen macht man auch noch den sogenannten Kirschsaft, den man auch wohl Kirschessenz zu nennen pflegt, die er aber an sich nicht ist. Man nimmt nemlich recht reife Sauerkirschen, stößt sie in einem Mörser, thut die Masse in einen leinenen Beutel, preßt oder keltert sie aus; thut sodann unter den Saft Zucker und Nelkchen und Zimmt, kocht sie in einem Kessel, nimmt den auftretenden Schaum mit einem Schaumlöffel ab, und läßt so lang fortkochen, bis kein Schaum mehr zum Vorscheine kömmt. Sodann läßt man den Saft abkühlen, füllt ihn auf Bouteillen und bewahrt ihn so auf. Dieses Saftes bedient man sich, um aus einer Vermischung mit Wein den sogenannten Kirschwein zu machen.

Wie man übrigens die verschiedenen Arten Obst zu Confitüren verwenden müsse, lehrt beinah jedes Kochbuch.

Dritter Abschnitt.

Die Feinde und Krankheiten der Obstbäume.

Erstes Kapitel.

Die Feinde der Obstbäume.

§. 1.

Die ersten Feinde, die man in Hinsicht auf die Obstbaumzucht zu befürchten hat, sind die Hüner und Mäuse. Diese stellen schon den in die Saamenschule gelegten Kernen nach, und vereiteln so oft bei Zeiten schon die schöne Hoffnung, die man sich für die Zukunft machte. Daß man die Saamenschule befriedigen müsse, versteht sich von selbst; um aber auch den Besuch der Hüner, der eines Zaunes ungeachtet, doch möglich ist, unschädlich zu machen, darf man nur Reisholz über die Saamenbeetchen legen, und so hierdurch den etwa einsprechenden Hünern das Scharren verwehren. Mit den Mäusen aber sieht es schon schlimmer aus; denn diese ganz zu entfernen, ist nicht wohl thunlich. Man hat zwar mancherlei Mittel vorgeschlagen, die mir aber sammt und sonders ohne hinlängliche Wirkung zu seyn scheinen. Fallen und Giftkügelchen oder Rosinen mit Arsenik angefüllt, dürften wohl noch das Beste seyn.

Wenn die erzogenen Bäumchen aber erst einmal im Freien stehen, dann kommen

die Haasen,

treiben ihren Unfug und thun, indem sie die Rinden abschälen, den größten Schaden. Man hat gegen diesen Feind auch allerhand Schmierereien vorgeschlagen; ob aber diese den Bäumchen zum Theil nicht selbst nachtheilig sind, ist eine andere Frage. Das Einbinden der Bäumchen mit Dornen, oder das Bestreichen derselben mit einer Mischung von Lehm und Kühmist dürfte wohl noch immer das Beste seyn. Beides ist den Bäumchen nicht nachtheilig, sondern der Anstrich für kranke Bäumchen selbst gesund. — Nur müssen die Dornen so gebunden werden, daß auch selbst beim Schnee der Haase nicht im Stande ist, über den Verband zu reichen, und da seine Mahlzeit zu halten; der Anstrich mit Lehm und Kühmist muß ganz dünn seyn, und nöthigenfalls in jedem Herbst von neuem angebracht werden. Vielleicht thut auch die im Frühjahre von abgehauenen Linden, Pappeln, Weiden, Kiefern, Fichten und Tannen abgeschälte Rinde, wenn man sie um die Obstbäume legt und anheftet, gute Dienste. — Sollen sie aber dieses, so müssen sie so hoch oder lang seyn, daß kein Haase darüber reichen kann. — Nun noch ein Mittel, von dem ich aber die Wirkung noch nicht weiß. Bei meiner neuerlichen Landesbereisung erzählte mir ein hiesiger Oberheimbürge (Schulze), er halte die Haasen folgendergestalt von seinem Blaukohle ab: Er nehme nemlich Schweinefett, knete oder mische Schießpulver darunter, bestreiche sodann mit dieser Mischung kleine

ne, unten zugespitzte Breterchen, stecke diese auf dem Kohlacker herum und halte so den Besuch der Haasen von dem Acker ab.

Sind die Bäume erwachsen und geben uns nun Hoffnung, unsern auf ihre Erziehung verwendeten Fleiß zu belohnen, so kommen nun noch

die Maikäfer und die verschiedenen Raupenarten,

und fressen Blätter und Blüthen ab.

Um die Maikäfer zu vermindern, muß man selbst den Engerlingen, die ohnehin schon den Wurzeln der Bäumchen gefährlich sind, nachstellen, sie beim Umgraben der Gärten auflesen und tödten; die Maikäfer aber, wenn sie des Morgens ruhig an den Blättern der Bäume sitzen, abschütteln, auflesen und tödten, wo man sie dann zum Theil auch den Hünern zu fressen geben kann. Wird aber keine allgemeine Käferjagd angestellt, so hilfts weiter auch nicht viel; denn hat man diese ungebetenen Gäste von seinen Bäumen geschüttelt, so kommen aus des Nachbars Garten wieder andere, und nehmen die Stelle ihrer Vorgänger ein.

Was aber die verschiedenen Arten von Raupen, von denen ich in meinem deutschen Gemüß- oder Küchengartenbau geredet habe, für Verheerungen anrichten, davon überzeugen uns die traurigsten Erfahrungen leider sehr oft. Hier ist nun nichts besseres, als man sucht die Eltern dieser Thiere, nemlich die Schmetterlinge, zu vermindern, die Eier zu zerstören, die Raupennester aufzusuchen, und dieselben

ben mit der Raupenscheere oder dem Raupeneisen von den Bäumen zu nehmen, das von den Bäumen gefallene Laub, worinn sich sehr oft die Raupen verpuppt haben, zusammen zu kehren, und es zu verbrennen, und dann endlich auch die Raupen mit Seifenwasser zu tödten. Man nimmt nemlich Wasser, schabt Seife hinein, quirlt sie so lang, bis sie aufgelößt ist, bindet sodann ein Stückchen Waschschwamm an eine dünne lange Stange, tunkt den Schwamm in die Seifenbrüh und berührt die Raupen damit, wovon sie sogleich sterben.

Recht großen Schaden thun zuweilen den Bäumen auch

die Schrotwürmer.

Diese, die so ziemlich die Gestalt des Engerlings haben, fressen sich in die Bäume und nähren sich von ihren Safte. Man entdeckt ihre Gegenwart theils an der losen Rinde, die vom Stamme abspringt, theils an den ganz sichtbaren Wurmlöchern; theils an dem schwarzen Wasser, welches man in eben diesen Löchern zuweilen antrifft, und welches der gesammelte Saft vom Baume oder Regenwasser ist, der seine schwarze Farbe von dem darinn aufgelößten Unrathe der Würmer hat. Um diese Feinde zu entfernen, sucht man der losen Rinde nach, schneidet oder hauet sie ab, bis man den Wurm findet. Steckt er aber zu tief, so daß man nicht so weit nachhauen kann, so darf man nur ein starkes eisernes zugespitztes Drath nehmen, damit zu dem Loche hinein stoßen und so den Wurm tödten. —

Die

Die gemachte Wunde bestreicht man hierauf mit dem unten beschriebenen Baumkütte.

Die Erd- oder Rotzschnecken.

Diese thun vorzüglich den jungen Ansaaten Schaden, indem sie die zarten hervorsprossenden Blätter abfressen. Vertilgungsmittel dieser Thiergattung sind:

1) Man hacke und befreie die Pflanzschule beständig vom Unkraute, und benehme den Schnecken hierdurch ihren Lieblingsaufenthalt.

2) Man bestreue die Beete mit Flachs- oder Gerstenanchen, Sägespänen und Asche, und bewirke dadurch, daß die sich einstellenden Schnecken darauf kleben bleiben.

3) Man mache Strohwische, tauche sie ins Wasser, und lege sie Abends hie und da hin. Die Schnecken, welche die Feuchtigkeit lieben, kriechen bei Aufgang der Sonne in und unter die nassen Strohwische; man hebe daher nach Sonnenuntergang gedachte Wische auf, lese die Schnecken zusammen, und gebe sie den Enten zum Frühstücke.

Die Blattläuse.

Diese, welche auch unter dem Namen Neffen bekannt sind, thun nicht nur den Nelken und andern Gartengewächsen, sondern auch den jungen Obstbäumchen vielen Schaden; sie setzen sich in die Gabeln derselben, saugen den in der Rinde emporsteigenden süßen Saft des Bäumchens, beneh-

men ihm also die Kraft zu seinem Wachsthume, und zu seiner Erhaltung. — Man vertilgt sie:

1) wenn man sie nach des Hrn. Stiftsamtmann Büttners Methode trocken abbürstet;

2) wenn man nach Herrn Reimanus Unterrichte die Zweige der jungen Bäumchen mit einer Lauge von Saintomer benetzt;

3) wenn man nach Herrn Pfarrer Christs Belehrung die Aestchen der Bäume in, vom Winter her übrig gebliebene Heringslake taucht, oder sie mit einer schwachen Brühe von schlechtem Tabacke besprengt.

Die Ameisen.

Diese kleinen bekannten Schmarozer gehen theils den Blattläusen, theils dem Honigthaue, und theils auch den süßen Früchten größerer Obstbäume nach. Man vertilgt sie:

a) Wenn man einen Ring von Schaafpelz, woran lange Wolle sitzt, oder auch blos Wolle oder Werg um die Bäume, die stark von den Ameisen besucht werden, bindet, und diesen Ring mit Theer beschmiert.

b) Wenn man einen starken Zirkel mit Kreide um den Stamm macht, und dieses so oft wiederholt, als der Regen gedachten Zirkel abgewaschen hat.

c) Wenn man Knochen, so wie man sie beim Verspeisen des Fleisches vom Tische wegwirft, in die Gegend, wo die Ameisen vorzüglich hausen, legt, und

und dann die Ameisen, welche sicher einen großen Schmauß in den Knochenhöhlungen zu halten gedenken, und sich daher in denselben fleißig und Schaarenweis einfinden, durchs Eintunken der Knochen ins Wasser ersäuft.

d) Wenn man nach der Erfahrung des Herrn Hennings getödtete Maikäfer unter die Bäume wirft, und diese, wenn sich Ameisen in ihren Körper eingefressen, auflieſt, und ins Wasser wirft.

§. 2.

Ein großer Feind des Obstbaues ist noch der Frost.

Freudig siehet man schon im Frühjahre der Entwicklung und Entfaltung der, so viel Seegen versprechenden, Blüthenknospen entgegen, und man glaubt oft schon alles gewonnen zu haben; ein einziger Nachtfrost zerstört aber auf einmal alle unsere schönen Hoffnungen. Um hier nun entgegen zu wirken, hat der Gubernialrath und Ritter von Bienenberg in Prag sogenannte Frostableiter erfunden. Man verfertiget nemlich aus Stroh oder auch aus Hanf lange Seile, knüpft nach Maaßgabe der Höhe des Baumes auch wohl mehrere zusammen, und schlingt oder wickelt sie beym Anfang der Krone etlichemal um den Stamm, und leitet dann von der Spitze des Baumes noch ein anderes auf dieses umschlungene, und knüpft es an dasselbe; sodann läßt man die Enden des Strohseils in ein, etliche Schritte vom Baume freistehendes, Gefäß mit Was-

 ser,

ser, und hält sie, nachdem man einen Stein daran gebunden hat, im Wasser. Man hat wirklich die Bemerkung gemacht, daß diese Seile die Kälte in das Wasser geleitet, und solche so den Bäumen unschädlich gemacht haben. Nur macht es in großen Baumanlagen viele Mühe. Das beste ist noch, daß man in ein Gefäß mit Wasser die Strohseile von mehreren Bäumen, wenn sie nicht gar zu weit von einander stehen, leiten kann.

Ein anderes Mittel, welches einer meiner Anverwandten ganz zufällig entdeckte, und welches von der besten Wirkung war, besteht blos darinn, daß man im Frühjahre das Blühen der Bäume so lange zurückhält, bis wahrscheinlich keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. Um dieses aber zu bewirken, legt man im Februar oder März, wenn nemlich die Erde noch recht fest gefroren ist, Mist und zwar etwas dick, um die Bäume herum, und läßt diesen so lange liegen, bis man keine Nachtfröste mehr befürchtet. Wenn nun die übrigen Bäume, an denen kein Mist lag, bereits blühen, so sind jene, an denen der Mist liegt, unter welchem der Boden nicht aufthauen kann, noch ganz zurück. Sollen diese nun ebenfalls treiben, so nimmt man den Mist weg, und setzt so die annoch vom Froste harte Erde der unmittelbaren Einwirkung der milden und glücklichen Jahrszeit aus. — Man kann auch bei dem letzten Froste im Jahre Eis um den Baum legen, dieses mit Mist bedecken, es dann entblößen und ganz wegnehmen, wenn man das Treiben des Baumes wünscht.

wünscht. Bei Pfirschen und Aprikosen dürfte wohl dieses Mittel recht gut und sehr oft mit dem besten Erfolge anzuwenden seyn.

Wie sieht es aber aus, wenn Bäume wirklich durch den Frost gelitten haben. Hier ist selten zu helfen. Das einzige, was man hier noch thun kann, besteht in folgendem:

1) Man lockere die Erde um dergleichen Bäume fleißig auf, und dünge sie gehörig.

2) Man schneide nach Maasgabe des Frostschadens einen großen Theil alten Holzes, wie nicht weniger Tragholz und Tragknospen ab.

3) Man mache auf der Mitternachts- und Abendseite, ja auch, jedoch nicht zu dicht an einander, auf der Morgenseite lange Einschnitte in die Rinde von oben bis unten nach der Länge des Stammes, und das zwar so bald, als man sieht, daß der Baum durch den Winterfrost gelitten hat. Allein, dieses Mittel ist nur dann anwendbar, wenn sowohl die Wurzeln des Baumes noch unversehrt, als auch die Knospen noch nicht alle erfroren sind.

4) Sind aber die Knospen an einem Baume alle erfroren, die Wurzeln aber alle, oder auch nur zum Theil noch gut, so schneide man die erfrornen Zweige weg, und pfropfe den Baum sogleich im Frühjahre mit gesunden edlen Reisern, die sich auf den erfrornen Stamm schicken. Je mehrere Zweige desselben man pfropfen kann, desto mehr muß für seine Rettung zu hoffen seyn.

Wenn nun wirklich die Früchte zur Reife kommen, so sind auch schon wieder Feinde da, die sie mit uns theilen wollen. Diese sind nun:

die Elstern,
Spatzen oder Sperlinge, und
die Wespen.

Gegen die Elstern räth unser unvergeßlicher Reichhardt in seiner kurzgefaßten historischen Nachricht von denen, bei der thüringischen Hauptstadt Erfurt gelegenen sogenannten Dreienbrunnen, Erfurt 1745, an: Man solle kleingestoßene Krähenaugen nehmen, diese in kleine Stückchen Rinds- oder Schweinsdärme thun, und so in dem Garten hin und her streuen, oder auch an die Zelken hängen, und dann würden die Elstern, die davon fräßen, gewiß bald krepiren.

Gegen die Sperlinge, die ebenfalls den Kirschen sehr nachstellen, habe ich noch kein besseres Mittel gefunden, als die Flinte; denn die Popanzen helfen nichts, weil sich die Sperlinge zu bald mit ihnen bekannt machen. Jeden Baum aber mit einem Garn oder Netze zu überziehn, dürfte wohl zu weitläufig und fürs erstemal zu kostspielig sein.

Gegen die Wespen, welche die süßen Birn, die Aprikosen, Pfirschen und Trauben stark angehen, und sie ganz aushöhlen, ist nichts bessers, als ihre Nester zu zerstören, die Thierchen selbst zu tödten, oder ein Glas mit einem kurzen etwas engem Halse mit Wasser und Honig anzufüllen, dieses sodann an den

Baum zu hängen, die Wespen, die der angenehmen Witterung nachgehen, darinne zu fangen und so zu ersäufen.

Zweites Kapitel.

Die Krankheiten der Bäume.

§. 3.

Krankheiten der Bäume sind jene widernatürlichen Beschaffenheiten, wodurch ihre Funktionen theilweise oder auch wohl ganz zerstört werden.

Wir zählen vorzüglich hierher:

1) Die verschiedenen Arten von Verwundungen.

Diese, die ihren Grund theils in Verletzungen durch Werkzeuge, theils in Verletzungen durch Reiben des Viehes, durch den Biß der Thiere, und durch starken Hagelschlag haben, werden vorzüglich durch den Forsytschen Baummörtel geheilt. Man schneidet nemlich die zerrissenen und zerquetschten Theile heraus, und verbindet dann die Wunde mit dem kaum gedachten Mörtel.

2) Der Brand.

Dieses ist eine gefährliche Krankheit, die vorzüglich die Aepfel- Birn- Aprikosen- und Pfirschenbäume angreift, und ihnen sehr oft, wenn man nicht bei Zeiten hilft, den Garaus macht. Man erkennt diese Krankheit an dem Ablösen der Rinde, an den schwarzen Flecken, und an dem Krebsartigen um

sich fressen. Der Grund dieses Uebels besteht in einer Schwächung der Lebenskraft, und in einer Ergießung des Saftes in den verletzten, zersprengten oder geschwächten Saftröhren zwischen Rinde und Holz, wodurch Stockungen an demselben entstehen, und der Saftumlauf theils gestört, theils der Saft selbst scharf und verderbt wird. Die Kur ist folgende: Befindet sich die Krankheit an den Aesten, so schneidet man diese, wenn sie dick sind, mit der Baumsäge, sind sie aber dünn, mit dem Gartenmesser bis auf das gesunde Holz weg. Befindet sie sich aber an dem Stamme, so lößt man die Rinde ab, schneidet oder hauet die kranken angefressenen Theile gleichfalls bis aufs gesunde Holz weg. In jedem Falle aber bedeckt man die gemachte Wunde mit folgendem Kütt. Man nimmt nemlich, zwei Drittel frischen Lehm, ein Drittel ungelöschten Kalk und Kuhmist, mischt etwas Kälber- oder Kühhaare darunter, arbeitet mit einem hölzernen Spatel alles recht tüchtig durch einander, bestreicht die Verwundungen so stark damit, daß sie ganz ausgefüllt sind, und legt sodann einen Verband von alten leinenen Lappen darum. Hat man aber ganz kleine Aeste wegschneiden müssen, so kann man da die Verwundungen bloß mit Baumwachse bestreichen oder bedecken. Man nimmt nemlich ein halb Pfund Wachs, ein Viertelpfund Harz, und eben so viel auf Kohlen zerlassenen dicken Terpentin, und, um den Bienen dieses Wachs unangenehm zu machen, etwas Roßaloe; zerläßt alles zusammen in einem Töpfchen auf

Koh-

Kohlenfeuer, rührt's wohl unter einander, gießt's in Stangen, und hebt es zum Gebrauche auf. Will man sich übrigens nicht selbst dergleichen machen, so kann man es auch schon in den Apotheken bereitet bekommen. — Ist ein solches Wachs etwa zu fest, so darf man es nur mit etwas Baum- Rübsaamen- oder Leinöl durcharbeiten, oder es etwas erwärmen; ist es aber zu zähe und klebrig beim Gebrauch, so darf man nur ein wenig Speckschwarte bei der Hand haben, und die Finger damit bestreichen. Man hat zwar noch verschiedene Arten von Baumwachs, allein, da die Hauptsache doch vorzüglich aufs Bedecken der Wunden geht, um sie gegen fremde Einwirkung zu sichern, so ist das kaum beschriebene schon hinlänglich.

Man kann sich übrigens aber auch mit dem besten Erfolge des Forsythschen Baummörtels zur Heilung der Baumkrankheiten bedienen, und ihn folgender Gestalt bereiten: Man nehme einen halben Scheffel gesiebten Kalkschutt von alten Gebäuden, oder gelöschten und einen Monat in freier Luft gelegenen Kalk, eben so viel gesiebte Holzasche, und eine Metze gesiebten Flußsand; und arbeite alles dieses mit einem Scheffel Kuhmist wohl durcheinander. Diesen Mörtel schmiere man sodann doch aber nicht stärker, als einen achtel Zoll dick, auf die frische Wunde, streue hernach ein Pulver, welches aus 6 Theilen feiner Holzasche und einem Theile Knochenasche besteht, darauf, bis sich nichts mehr hineinzieht.

3) Der Krebs.

Dieser, welcher viele Aehnlichkeit mit dem Brande hat, besteht in einem schwammigten Auswuchs an einer Stelle des Baumes, aus der auch bei der dürresten Witterung eine ätzende Feuchtigkeit ausfließt, die den ganzen Umfang der Geschwulst anfrißt. Er ist nach der Verschiedenheit des Sitzes zweierlei.

1) Der offene Krebs.

So heißt er, wenn die Krebsknoten an der äußern Oberfläche der Rinde erscheinen.

2) Der verborgene Krebs.

So wird er genennt, wenn sich zwischen der Rinde und dem Holze eine scharfe krebsartige Jauche ansammelt, aber nirgends aus der Rinde fließt. In beiden Arten fällt der ganze Baum in eine unheilbare Schwindsucht, wenn man ihm nicht bei Zeiten zu Hülfe kömmt. Die Cur ist beim Brande und Krebse eine und dieselbe.

3) Der Aussatz oder die Krätze.

Diese Krankheit besteht theils in einem Ueberzuge des Stammes und der Aeste mit verschiedenen Arten von Moos, oder im Schifrig- und Blättrigwerden der Rinde. Im ersten Falle suche man das Moos auf eine der bekannten Arten vom Baume zu schaffen. Zu diesem Ende kann man zwei Hände voll büchene Asche, und eine Hand voll Kochsalz nehmen, darauf so viel kochendes Wasser gießen, daß es eine Lauge giebt. Ist die Lauge kalt geworden,

den, so tunke man einen Lappen hinein, wasche den Baum damit, und das Moos wird sogleich verschwinden.

Im zweiten Falle, wo das Verderben entweder ganz in der Rinde liegt, oder doch dahin wirkt, so hat man auch kein anderes Mittel, als daß man die Rinde bis auf das frische Holz abnimmt, und die Verwundung mit dem Baummörtel oder Kütte bedeckt. Ist der Baum noch jung, so kann man ihm bisweilen auch durchs Abwaschen mit frischem Wasser helfen.

4) Die Vollsaftigkeit.

Diese, die ihren Grund größtentheils in einem allzufetten Boden hat, ist oft die Mutter der Unfruchtbarkeit und verschiedener Krankheiten der Bäume, indem diese oft mit vollen Früchten verdorren. Hier glauben nun manchmal die Gärtner, es fehle an der Wurzel, oder es mangle an hinlänglicher Nahrung, und gleich muß nach ihrer Meinung, der beste, der kräftigste Dung, Dung aus heimlichen Gemächern herbeigeschafft, eingemischt, und so alles mögliche gethan werden, dem Baume mehrere Nahrung zu geben; da ihm doch gerade das letzte tödtende Gift gegeben wird. Nein! Man lasse dem Baume zur Ader, oder schröpfe ihn, indem man ihm auf der Nordseite die Rinde aufschlitzt.

Ende.

In allen Buchhandlungen sind um die beigesetzten Preiße folgende nützliche Schriften zu haben.

Beyer, J. R. G., Predigten über Sprüchwörter nach Anleitung der Sonn- und Festtagsevangelien, 2 Bände. 2 Thlr. 16 Gr.

Die Feldmaus und die Mittel zu ihrer Vertilgung, ein Noth- und Hülfsbüchlein. 5 Gr.

Gotthard, D. G. Ch. vollständiger Unterricht in der Bienenzucht. 11 Gr.

— der deutsche Gemüß- oder Küchengartenbau, mit Kupf. und Tab. 18 Gr.

— die Kultur und Benutzung des türkischen Waizens oder Mays. 4 Gr.

— das Ganze der Federviehzucht, oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege und Behandlung des mannichfaltigen ökonomischen Federviehes, seiner verschiedenen Benutzung, Kenntniß und Heilung seiner Krankheiten. 22 Gr.

Kittel, J. G., der angehende Organist, bestehend in einer gründlichen Anweisung, wie ein Kirchengesang mit der Orgel begleitet werden muß, sowohl in Vor- als Zwischenspielen, 2 Bde. 2 Thlr. 16 Gr.

Möller, J. M., erste Anleitung für Kinder, mit Zahlen umzugehen, und sie zum Kopfrechnen vorzubereiten, mit Tabellen. 5 Gr.

Rehm, H. F. Leichenpredigten zur Aufklärung und Beruhigung für solche, welche Aeltern, Kinder, Geschwister oder Freunde beklagen. 18 Gr.

Spitz, D. A. G., patriotische Vorschläge zur Anpflanzung solcher Holzarten, die sich vor allen andern durch einen geschwinden Wuchs auszeichnen, ein Buch für den Bürger und Landmann. 8 Gr.

— über Erziehung guter, auch neuer Obst- und Spielarten, auf Kernstämmen, ohne Veredlung. 8 Gr.

Theorie, die beste, von Strafen und Belohnungen in den Schulen, zwei gekrönte Preisschriften, a. d. Holl. mit Anmerk. vom Superint. Jacobi. 9 Gr.

Wartung, die, und Pflege der vorzüglichsten deutschen Holzarten, ein Unterricht für den deutschen Landwirth, von einem prakt. Forstmann. 6 Gr.

Wildenows, D. L. L. und A. H. Homeyers gekrönte Preißschriften über die v. d. Königl. Akadem. nützl. Wissensch. zu Erfurt aufgegeb. pomologischen Preißfragen, brosch. 12 Gr.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Gotthard, Johann Christian,

Der Rathgeber in der Obstbaumzucht vom ersten Keime an bis zum vollendeten Wachsthume des Stammes Ein Lehrbuch für Bürger & Landleute

Erfurt 1804

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 296
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266417-6